

令和6年度 4月アレルギー献立表

中学校ー1

日	4月9日(火)	4月10日(水)	4月11日(木)	4月12日(金)	4月15日(月)
主食	ごはん	ごはん	●ソフトめん	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【さくらのすまし汁】 ⑦豆腐(39) 大根(19.5) じゃがいも(19.5) にんじん(13) えのきたけ(13) さくらかまぼこ(6.5) みつば(3.9) ⑦油揚げ(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(0.65) むろ削り(5.2)	【スタミナ汁】 ⑦豆腐(32.5) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑦油揚げ(3.9) にんにく(0.26) ⑦あわせみそ(11.7) むろ削り(3.9)	【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) にんじん(19.5) ⑦大豆(13) マッシュルーム(13) トマト(6.5) グリーンピース(5.2) トマトケチャップ(26) トマトルウ(16.9) ソース(3.9) ◎チーズ(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【卵とじ】 ○液卵(52) じゃがいも(45.5) たまねぎ(39) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) さやいんげん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.08) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【みつば入り さわにわん】 ⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) ごぼう(15.6) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) みつば(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) むろ削り(3.9)
	フライ缶	【ごぼう入りつくね】 ごぼう入り つくね 3個(60) 《ごぼう入りつくね》 ⑧鶏肉 たまねぎ ごぼう ⑦粒状植物性たん白 ⑦⑩調味料等	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)	【アスパラガスと コーンのサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) アスパラガス(13) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.04) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【飛び魚カツ】 飛び魚バーグ 1個(60) 米油(6) 《飛び魚バーグ》 たら たまねぎ にんじん 飛び魚 ●パン粉 ●⑦調味料等
あえ物・果物	【切り干し大根の ごま和え】 きゅうり(19.5) 切り干し大根(2.6) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.26)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(16.9) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等		【キャベツの ゆかり和え】 キャベツ(32.5) ゆかり粉(0.65)	
その他	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(100)	【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(3)			【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと 1個(12.5) 《ココア牛乳のもと》 ココアパウダー ⑦調味料等

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実(ぎんなん・くり・ココナッツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	

1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。

2 アレルギー献立表の見方については、「保存版NO. 1」を参照してください。

日	4月16日(火)	4月17日(水)	4月18日(木)	4月19日(金)	4月22日(月)
主食	ごはん	麦ごはん	◎●⑦スライスパン	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【えがおの カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレーウ 【えがお】(15.6) ソース(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) トマトケチャップ (2.6) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【豆腐とキャベツの スープ】 キャベツ(45.5) ⑦豆腐(39) ⑩豚肉(26) にんじん(13) にんにく(0.13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑩ 中華だしの素(2.6) ④ごま油(0.39) 塩(0.26) こしょう(0.04) でん粉(0.65)</p>	<p>【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(52) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) トマト(26) ⑧鶏肉(26) とうもろこし(13) マッシュルーム(6.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトジュース(26) トマトケチャップ (9.1) ソース(2.6) 砂糖(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)</p>	<p>【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) グリーンピース(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【豚汁】 ⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) ⑦豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>
	フライ缶	<p>【ツナサラダ】 きゅうり(32.5) まぐろ油漬(19.5) とうもろこし(13) にんじん(9.1) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑦しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【プルコギ】 ③牛肉(32.5) たまねぎ(26) 黄パプリカ(13) にんじん(13) ねぎ(6.5) にんにく(0.26) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 酒(1.3) ④ごま油(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.39)</p>	<p>【コロッケ】 コロッケ 1個(70) 米油(7) 《コロッケ》 じゃがいも たまねぎ ⑩豚肉 ③牛肉 ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等</p>	<p>【おひたし】 もやし(32.5) キャベツ(13) にんじん(6.5) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ④白すりごま(1.3) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.56) 米酢(0.78)</p>
あえ物・果物			<p>【キャベツのサラダ】 キャベツ(32.5) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) サラダ油(0.39) 塩(0.26) こしょう(0.01)</p>		<p>【オレンジ】 ②オレンジ 1個(60)</p>
その他	<p>【みかんと にんじんのゼリー】 みかんとにんじんの ゼリー 1個(70)</p>	<p>【プルーン】 プルーン 1袋(20)</p>	<p>【いちごジャム】 いちごジャム 1袋(15)</p>	<p>【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)</p>	

() 内は純使用量 単位：グラム

※ 昨年度まではカレーシチューに豆乳を使用していましたが、今年度からは豆乳を使用しないカレーシチューを提供します。

※ 春日井市食育推進給食会ホームページに、本市が表示するアレルギー21品目のアレルギーマーク等を検索して強調表示する機能を持つ「マーク強調機能付アレルギー献立表」を掲載しています。

https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/



日	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)	4月30日(火)
主食	◎●⑦くろロールパン	わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<p>【じゃがいもスープ】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) にんじん(13)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>マッシュルーム(13)</p> <p>パセリ(0.07)</p> <p>◎牛乳(39)</p> <p>◎生クリーム(3.9)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(2.6)</p> <p>◎バター(0.65)</p> <p>塩(0.52) こしょう(0.04)</p>	<p>【にら入り 春雨スープ】</p> <p>たまねぎ(39) ⑧鶏肉(19.5) たけのこ(19.5) ①いか(19.5)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>にら(6.5)</p> <p>はるさめ(5.2)</p> <p>⑧チキンブイヨン(7.15)</p> <p>酒(2.86)</p> <p>●⑦うす口しょうゆ (1.76)</p> <p>●⑦⑧チキン コンソメ(1.69)</p> <p>塩(0.29) こしょう(0.03)</p>	<p>【ふき入りがめ煮】</p> <p>さといも(45.5) こんにゃく(26) ⑦さつま揚げ(26) にんじん(26)</p> <p>⑧鶏肉(26)</p> <p>れんこん(13)</p> <p>ふき(10.4)</p> <p>⑦油揚げ(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>砂糖(3.9)</p> <p>酒(1.3)</p> <p>本みりん(1.3) むろ削り(1.3)</p>	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑩豚肉(26)</p> <p>ねぎ(19.5)</p> <p>しょうが(0.65)</p> <p>にんにく(0.26)</p> <p>⑦豆みそ(6.5)</p> <p>砂糖(3.9)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.99)</p> <p>⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.3)</p> <p>本みりん(1.3) 酒(1.3)</p> <p>④ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)</p>	<p>【えがおの ハヤシシチュー】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(26) にんじん(13)</p> <p>マッシュルーム(10.4)</p> <p>にんにく(0.39)</p> <p>ハヤシルウ [えがお](13)</p> <p>トマトピューレ(13)</p> <p>トマトケチャップ (6.5)</p> <p>ソース(2.6)</p> <p>赤ワイン(1.3)</p> <p>野菜ブイヨン(0.65) 砂糖(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
	フ ラ イ 缶	<p>【キャベツと ウィンナーのソテー】</p> <p>キャベツ(45.5)</p> <p>⑩ポークウィンナー (32.5)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>米油(0.65)</p> <p>塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【揚げえび しゅうまい】</p> <p>えび入り しゅうまい 3個(54)</p> <p>米油(5.4)</p> <p>《えび入り しゅうまい》</p> <p>△えび たまねぎ たら</p> <p>●パン粉 でん粉</p> <p>●小麦粉</p> <p>△●⑬調味料等</p>	<p>【厚焼き卵のおろし だれかけ】</p> <p>厚焼き卵 1個(60)</p> <p>大根おろし(9.1)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.6)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>本みりん(1.3) でん粉(0.26)</p> <p>《厚焼き卵》</p> <p>○鶏卵</p> <p>⑦調味料等</p>	<p>【バンバンジー サラダ】</p> <p>きゅうり(39)</p> <p>⑧サラダチキン(26)</p> <p>とうもろこし(13)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.34)</p> <p>砂糖(1.95) 米酢(1.3)</p> <p>④ごま油(0.65)</p>
あ え 物 ・ 果 物		<p>【きゅうりのナムル】</p> <p>きゅうり(32.5) にんじん(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦うす口しょうゆ (1.3)</p> <p>砂糖(0.65) 米酢(0.65)</p> <p>④ごま油(0.39)</p>	<p>【もやしと小松菜の 塩昆布あえ】</p> <p>もやし(32.5) 小松菜(6.5) 塩昆布(1.56)</p> <p>《塩昆布》 昆布</p> <p>●⑦調味料等</p>		<p>【ミニサラダ】</p> <p>キャベツ(15.6) とうもろこし(13) にんじん(6.5) コーンクリームー ドレッシング(2.99) こしょう(0.02)</p>
そ の 他					

() 内は純使用量 単位：グラム