令和7年度 4月アレルギー献立表(通常献立、アレルギー給食献立)

- 1 通常給食を食べている人(一部を無配膳対応としている人を含む)は、「通常給食」欄を確認してください。
- **2 アレルギー給食(卵・乳・えび・かにを除去した給食)を食べている人**は、「アレルギー給食」欄を確認してください。

ただし、通常給食とアレルギー給食の献立内容が同じ場合は、アレルギー給食の欄は空欄としています。

	日 4月11日(金)		4月14日(月)		4月15日(火)		4月16日(水)		4月17日(木)	
主食せきはん		麦ごはん				麦ごはん		ごはん		
牛乳 ◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳,						
通常給食	アレルギー給食 (卵· 乳· えび· かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵· 乳· えび· かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵· 乳· えび· かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵·乳·えび·かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵· 乳· えび· かに除去)	
【さくらのすまし汁】 じゃがいも(20) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(10) さくらかまぼこ(10) ●⑦しょうゆ(4)				さわにわん】 ⑩豚肉(20) ⑫ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) ごぼう(10) たけのこ(8) みつば(3)		たまねぎ(45) ⑦生揚げ(45) ⑩豚肉(30) にんじん(15) 黄パブリカ(10) ねぎ(7) しいたけ(0.5)		カレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) にんじん(15) ⑩豚肉(15) マッシュルーム(5) にんにく(0.1) カレールウ 「えがお](13)		
でん粉(0.5) 和風だしの素(1)		砂糖(1.6) 本みりん(1) むろ削り(1)	歩橋(10) 本みりん(1) むろ削り(1)	塩(0.3) 塩(0.02) こしょう(0.02) 和風だしの素(1)		●⑦しょうゆ(5) ⑦豆みそ(2.5) 砂糖(2) 豆板醤(0.1) でん粉(1.2)		野菜プイヨン(1) トマトケチャップ(2) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)		
【小松菜と生物けの あんかけ】 ②生揚げ(35) ⑩豚肉(15) にんじん(15) 小松菜(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1) 本みりん(1) ④ごま油(0.5) でん粉(0.5)		【ちくわの いそべ揚げ】 焼きちくわ(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 青のり粉(0.12) 米油(4.52)		【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(45) キャベツ(12) しようが(1) 砂糖(3) ●⑦しようゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)		【揚げぎょうざ】 ぎょうざ(36) 米油(3.6) 《ぎょうざ》 キャベツ ①取炊大豆たん白 ●小麦粉 ●④⑦⑪調味料等		【コーンサラダ】 キャベツ(25) とうもろこし(20) きゅうり(10) にんじん(5) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(1) ワインビネガー(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)		
				【きざみたくあん】 たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等						
てき塩(2) の他 (ごま塩(2) (ももゼリー) (①桃ゼリー(70)		【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【手巻きのり】 手巻きのり(2.5)					-	
	●牛乳 通常給食 【さくらかは20) 大根(20) にんば(10) えでしたけ(10) さくらかままに(10) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.35) でん粉(0.5) 和風だしの素(1) 【小松菜 と生揚げの のとはが(0.5) でんじにん(15) 小仏菜が(0.5) ●⑦はよがが(0.5) ●⑦はよがが(0.5) ●⑦はよがが(0.5) ●⑦はよがが(0.5) ●⑦はよがが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●⑦はながが(0.5) ●②はよりが本みま油(0.5) でん粉(0.5)	●牛乳	 ●牛乳 通常給食 「アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去) 「御とじ】 ○液卵(40) じゃがいも(35) たまねぎ(35) (3) (35) たまねぎ(35) (3) (36) (10) さくらかまぼこ(10) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.35) でん粉(0.5) 和風だしの素(1) 【小松菜と生揚げのあんかけ】で生揚げ(35) (16) にんじん(15) 小松菜(10) しょうが(0.5) (17) (15) (17) (17) (17) (17) (17) (17) (17) (17	 ③牛乳 通常給食 「アレルギー給食(卵・乳・えび・かに除去) 【卵とじ】 (水根(20) 大根(20) たまねぎ(35) たまねぎ(35) たまねぎ(35) たまねぎ(35) たまねぎ(35) にんじん(10) さべらかまぼこ(10) ●プしょうゆ(4) 塩(0.35) でん粉(0.5) 和風だしの素(1) 【小松菜と生揚げのかんけん(35) たみりん(1) むる削り(1) 【小松菜と生揚げのかんが(1,5) でん粉(0.5) でん粉(0.5) でんが(0.5) 「のかしたん(15) かなま(10) でんじん(15) でんが(0.5) でんが(0.5) でんが(0.5) 【でま塩】 【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5) 【いわしの干し小魚(5) 	②牛乳 ②牛乳 ③牛乳 ③牛乳 ③牛乳 通常給食 通常人り、およびかに除去り 通常人り、およびりに除去しいに除去り 通常人り、およびり、およびもいしいにない。 通常人り、さわいたり、ののままさ(10) 通常人り、たまなぎ(35) (場別人15) たまなぎ(35) (場別人15) にんじん(10) 金かしんけん(10) はんじん(10) ごはらしいたけん(1) ごはうけん(10) これらしたん(10) ごはうけん(10) これらしたん(10) ごはうけん(10) これらしたん(10) ののしようゆ(4.5) みつば(3) ののしようゆ(4.5) みりが(1) 本のりが(1) 生たるりが(10) ののしまうゆ(4.5) ののしまうゆ(4.5) ののしまうゆ(4.5) ののしまうゆ(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりの(3) ののしまるりん(15) 本のよりん(15) 本のよりん(15) のの上れらいしたん(10) ののよりん(15) ののよりん(15) ののしまるり	②牛乳 ②牛乳 ②牛乳 ②牛乳 ②牛乳 ②牛乳 ②牛乳 ③常給食 (卵乳-えびかに除去) ②牛乳 ②木根・砂食食 (卵乳-えびかに除去) ②本別・公びかに除去) ②のよよおさ(35) ②のよりによいじん(10) ②のよりによいじん(10) ②のよりによいじん(10) ②のよりによいじん(10) ②のよりはいといたけ(1) ②のよう中(4.5) ③のしょう中(4.5) ④のしょう中(4.5) ④のしょう中(4.5) ●のしょう中(4.5) 中のしょう中(4.5) 中のり(4.5) ●のしょう中(①牛乳	①中乳	□中共	

※ 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 ①…いか ⑥…さば ①…もも ⑮…種実(◎…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	
①…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・13	またて等)	
A + -	L 1 2 @ 1 = 1 - 1 - 2 2 2 2	· - · · · · · · · ·	御目のコレルバンナーレナコ	-	

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。

()内は純使用量 単位:グラム

※ 春日井市食育推進給食会ホームページに、当市が表示するアレルゲン21品目のアレルギーマーク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。





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。

令和7年度 4月アレルギー献立表(通常献立、アレルギー給食献立)

1 日 4月18日(金)		4月21日(月)		4月22日(火)		4月23日(水)		7万字校一 2 4月24日(木)		
主食 ◎●⑦くろロールパン		麦ごはん		ごはん		麦ごはん		◎●⑦ミルクロールパン		
牛乳 ◎牛乳		② 生乳		○牛乳,		② 上 3 / 2 / 3 / 3 / 3 / 3 / 3 / 3 / 3 / 3 /		○ 生乳		
1 70		アレルギー給食		アレルギー給食		アレルギー給食	- 1 10	アレルギー給食		アレルギー給食
	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)
	【ABCスープ】		【豚汁】		【トックスープ】		【かきたま汁】	【*すまし汁】	【白いんげんの	【*白いんげんの
	じゃがいも(30)		⑦豆腐(25)		たまねぎ(25)		⑦豆腐(30)	⑦豆腐(35)	ポタージュ】 たまねぎ(35)	ポタージュ】 たまねぎ(35)
	たまねぎ(20)		ひ豆腐(20) さといも(20)		トック(20)		○液卵(20)	大根(20)	じゃがいも(20)	じゃがいも(20)
	(8)鶏肉(20)		⑩豚肉(20)		8)鶏肉(10)		大根(20)	(8) 鶏肉(20)	白いんげん豆	白いんげん豆
									ペースト(20)	
	とうもろこし(10) にんじん(10)		大根(15) にんじん(10)		にんじん(10) はくさい(10)		⑧鶏肉(10) かまぼこ(10)	かまぼこ(15) ねぎ(10)	にんじん(15) 白いんげん豆(10)	にんじん(15) 白いんげん豆(10)
	● ABCパスタ(3)		ねぎ(10)		チンゲンサイ(10)		ねぎ(10)	にんじん(8)	10ベーコン(10)	⑩ベーコン(10)
食	⑦⑩洋風だしの素(2)		(7)豆みそ(9)		とうもろこし(5)		にんじん(8)	●⑦しょうゆ(4)	マッシュルーム(8)	マッシュルーム(8)
缶	白ワイン(1)		和風だしの素(1)		⑧⑩中華ガラスープの		●⑦しょうゆ(4)	塩(0.3)	◎牛乳(30)	ホワイトルウ
ш	E71 2(1)		和風にしの系(1)		素(3.5)		● ()(cx)(4)	塩(0.3)		[えがお](5)
	●⑦しょうゆ(1)				●⑦しょうゆ(1.2)		塩(0.3)	むろ削り(3)	ホワイトルウ 「えがお](5)	⑦⑩洋風だしの素(1.5)
	塩(0.3)				酒(1)		でん粉(1)		◎生クリーム(2)	塩(0.5)
	こしょう(0.03)				塩(0.1)		むろ削り(3)		◎脱脂粉乳(2)	こしょう(0.04)
					こしょう(0.03)				◎チーズ(2)	
									⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.5)	
									こしょう(0.04)	
									2 0 00 7 (0.0 1)	
	【キャベツと		【ひじき入り				【あじの		【切り干し大根と	
	アスパラガスの		鶏そぼろ】		【プルコギ】		野菜あんかけ】		チキンのサラダ】	
	ソテー】 キャベツ(30)		⑧鶏肉(25)		③牛肉(30)		あじ打ち粉つき(50)		⑧サラダチキン(10)	
	(Dポークウインナー(20)		○		(30) 年内(30) たまねぎ(20)		めし打ら材 Jさ(50) 米油(5)		きゅうり(10)	
	アスパラガス(10)		にんじん(10)		黄パプリカ(10)		たまねぎ(10)		とうもろこし(8)	
フ	にんじん(5)		とうもろこし(10)		にんじん(8)		にんじん(3)		切り干し大根(3)	
ラ	米油(0.5)		グリンピース(2)		ねぎ(5)		●⑦しょうゆ(2.2)		④白すりごま(2)	
1	塩(0.2) こしょう(0.02)		米ひじき(1) ●⑦しょうゆ(3)		にんにく(0.2) ④白ごま(1)		砂糖(1.2) 本みりん(1)		●⑦しょうゆ(2) 米酢(1)	
缶	C U x 7(0.02)		砂糖(2)		● ⑦ しょうゆ(4)		でん粉(0.5)		砂糖(1)	
			本みりん(0.5)		砂糖(2)				サラダ油(0.5)	
			酒(0.5)		酒(1)					
			塩(0.05)		④ごま油(0.5) こしょう(0.03)					
					でん粉(0.3)					
					C. (0.1)) (0.0)					
あ										
え物										
果物										
191			In Bull		「ナン → 担 (N)		I o u m ±3			
			【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト(70)		【きらず揚げ】 きらず揚げ(8)		【のり佃煮】 のり佃煮(10)			
そ			@ J - 7 / (10)		C つ 9 7gm (/ (U)		シグ川流(10)			
ての					《きらず揚げ》		《のり佃煮》			
他					●小麦粉		のり 			
"					⑦おからパウダー 調味料等		●⑦調味料等			
					调味科寺					
			<u> </u>		1		1		() 内は	は純使用量 単位:グラム

令和7年度 4月アレルギー献立表(通常献立、アレルギー給食献立)

小学校-3

日			<u> </u>				
	4月25日(金) 麦ごはん		ごはん	'H(/)]/	4月30日(水)		
	支にほん ①牛乳		◎はっこう乳		わかめこはん 〇牛乳,		
1 75	フレルギ 仏命			アレルギー給食	フレルギー終合		
	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	(卵·乳·えび·かに除去)	通常給食	(卵・乳・えび・かに除去)	
食缶	【ふき入りがめ煮】 さといも(30) ⑦ささたん(15) にんじん(15) こんにゃく(15) 3鶏肉(12) ごぼう(12) ふき(8) ⑦加糖(3) ●⑦地糖(3) ●のか糖(3) 本みりりん(1) 本みりり(1) 本お削り(1) 米油(0.5)		【えがおの ハヤシシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ⑩ 豚肉(15) にんじん(15) マッシュルーム(8) にんにく(0.3) ハヤシルウ [えがお](10) トマトゲューレ(10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜プイン目ン(0.5) 砂糖(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	10 / E O N m 12 /	【白みそ汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(8) ⑦油揚げ(3) ⑦米みそ(9) 本みりん(1) 和風だしの素(1)		
フライ缶	【いわしの しょうが煮】 いわしの しょうが煮(40) 《いわしの しょうが煮》 いわし ●⑦調味料等		【ツナサラダ】 きゅうり(25) まぐろ油漬け(15) キャベツ(15) にんじん(5) 卵なしマョネーズ(6) 砂糖(0.1) こしょう(0.01) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大気に対しているがある。 「大気に対しているがある。」 『外末状植物たん白調味料等		【肉野菜いため】 ⑩豚肉(35) たまねぎ(15) にんじん(10) もやし(10) にら(3) しょうが(0.8) にんにく(0.2) ●⑦しょうゆ(2.8) 酒(2) 砂糖(1.5) 来油(0.5) でん粉(0.5)		
あえ物・果物							
その他	【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ(1.2)		【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)		【ブルーン】 プルーン(20) ()内は純使用量 単位: グラム		

()内は純使用量 単位:グラム