

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	5月1日(木)		5月2日(金)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)	
主食	麦ごはん		ごはん		ごはん		麦ごはん		◎⑦サンドイッチロールパン	
牛乳	◎牛乳		◎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)
食缶	<b>【高野豆腐の卵とじ】</b> ○液卵(52) たまねぎ(45.5) じゃがいも(39) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) ⑦高野豆腐(7.8) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25)	<b>【*高野豆腐の うま煮】</b> たまねぎ(52) じゃがいも(46) ⑧鶏肉(39) にんじん(13) ⑦高野豆腐(10.4) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25) でん粉(0.65)	<b>【わかたけ汁】</b> ⑦豆腐(26) たけのこ(19.5) はくさい(13) にんじん(13) ⑧鶏肉(13) 大根(10.4) ねぎ(6.5) しいたけ(1.3) わかめ(0.52) ●⑦うすろしょうゆ(4.55) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(5.2)		<b>【スタミナ汁】</b> 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合わせみそ(11.7) 和風だしの素(1.3)		<b>【ひき肉と刻み野菜の ピリ辛煮】</b> たまねぎ(52) ⑩豚肉(32.5) とうもろこし(32.5) にんじん(26) ⑦枝豆(26) ⑦大豆(26) ねぎ(6.5) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(6.24) 砂糖(2.6) 酒(1.56) ⑦⑧⑩⑬中華だしの 素(0.91) ④ごま油(0.45) 豆板醤(0.26) 一味唐辛子(0.07) ガーリック パウダー(0.03)		<b>【春野菜のスープ煮】</b> じゃがいも(39) キャベツ(32.5) たまねぎ(32.5) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(19.5) エリンギ(13) 野菜ブイヨン(2.6) 白ワイン(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03)	
フライ缶	<b>【ちくわの お茶天ぷら】</b> 焼きちくわ(60) お茶の粉(0.39) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 米油(6.5)		<b>【かつおフライ】</b> かつおフライ(50) 米油(5) 《かつおフライ》 かつお ●⑦パン粉 ●小麦粉		<b>【まぐろの甘辛煮】</b> まぐろ油漬(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)		<b>【ごぼうサラダ】</b> きゅうり(19.5) ごぼう(15.6) ⑧サラダチキン(13) にんじん(13) ドレッシング(7.8) ●⑦しょうゆ(1.04) 砂糖(0.65) 米酢(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03)		<b>【スラッピージョー】</b> たまねぎ(39) ⑩豚肉(13) ③牛肉(13) レンズ豆(10.4) マッシュルーム(7.8) ピーマン(6.5) パン粉(2.6) トマトケチャップ(9.1) ソース(6.5) 砂糖(1.3) マスタード(0.13) 塩(0.13) 《パン粉》 ●小麦粉 ⑦調味料等	
あえ物・果物					<b>【きざみたくあん】</b> たくあん漬(16.9) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料					
その他			<b>【ゆかりふりかけ】</b> ゆかりふりかけ(1.7) <b>【かしわもち】</b> かしわもち(30) 《かしわもち》 小豆 米粉 ⑦⑬調味料等		<b>【手巻きのり】</b> 手巻きのり(3)					

日	5月12日(月)		5月13日(火)		5月14日(水)		5月15日(木)		5月16日(金)	
主食	麦ごはん		◎●⑦クロスロールパン		ごはん		麦ごはん		麦ごはん	
牛乳	◎牛乳		◎はっこう乳		◎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)
食 缶	【けんちん汁】 ⑦豆腐(26) さといも(26) 大根(19.5) こんにやく(13) にんじん(13) ごぼう(13) ねぎ(13) ⑦油揚げ(2.6) ●⑦しょうゆ(5.2) ④ごま油(0.65) 塩(0.39) むろ削り(5.2)		【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.65) ◎牛乳(39) ◎生クリーム(3.9) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.04)	【*じゃがいも スープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.65) ⑦豆乳(39) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) 塩(0.52) こしょう(0.04)	【八宝菜】 キャベツ(52) たまねぎ(52) ①いか(26) ①おうすら卵(26) にんじん(26) ⑩豚肉(26) たけのこ(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95) でん粉(1.3) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.04)	【*八宝菜】 キャベツ(52) たまねぎ(52) ①いか(39) にんじん(26) ⑩豚肉(39) たけのこ(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95) でん粉(1.3) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.04)	【筑前煮】 じゃがいも(52) ⑧鶏肉(26) にんじん(26) ごぼう(19.5) ⑦さつま揚げ(19.5) こんにやく(13) れんこん(13) さやいんげん(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3) むろ削り(1.3)		【トッポギスープ】 たまねぎ(39) トッポギ(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) とうもろこし(9.1) わかめ(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの素(4.55) ●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.04)	
フ ラ イ 缶	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き(60) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等		【ホキフライの トマトソースかけ】 米粉の ホキフライ(60) 米油(6) 野菜ミックス(13) ベジタブル ソース(13) トマト ケチャップ(6.5) ソース(1.3) 赤ワイン(0.65) 砂糖(0.39) 塩(0.13) 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ ⑦調味料等		【春雨サラダ】 きゅうり(26) ⑧チキンハム(13) もやし(13) とうもろこし(13) はるさめ(5.2) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.95) 砂糖(1.95) ④ごま油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)		【三色あえ】 もやし(19.5) 小松菜(15.6) まぐろ油漬(13) にんじん(6.5) 切り干し大根(3.25) ④白すりごま(5.2) ④白ねりごま(3.9) ●⑦しょうゆ(3.25) 砂糖(1.3)		【ブルコギ】 ③牛肉(39) たまねぎ(26) 黄パプリカ(13) にんじん(10.4) 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(0.65) こしょう(0.04) でん粉(0.39)	
あ え 物 ・ 菓 物										
そ の 他	【アセロラゼリー】 アセロラゼリー(40)				【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【のり佃煮】 のり佃煮(10) 《のり佃煮》 のり ●⑦調味料等		【きらず揚げ】 きらず揚げ(8) 《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 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…りんご	⑰…貝(あさり・ほたて等)	

※ 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。  
[https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy\\_mark/](https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/)



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	5月19日(月)		5月20日(火)		5月21日(水)		5月22日(木)		5月23日(金)	
主食	ごはん		ごはん		ごはん		●中華めん		わかめごはん	
牛乳	◎牛乳		◎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)
食缶	<b>【さわにわん】</b> ⑩豚肉(19.5) ⑫ながいも(19.5) かまぼこ(16.9) にんじん(15.6) たけのこ(13) ごぼう(13) みつば(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) 和風だしの素(1.3)		<b>【えがおの カレーシチュー】</b> 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) カレールウ [えがお](16.9) ソース(3.25) トマト ケチャップ(2.6) 野菜ブイヨン(1.3) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)		<b>【麦みそのみそ汁】</b> ⑦豆腐(39) 大根(26) ⑩豚肉(19.5) じゃがいも(13) にんじん(13) 小松菜(13) えのきたけ(6.5) ⑦麦みそ(11.7) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)		<b>【しょうゆ ラーメンの汁】</b> もやし(26) ⑩豚肉(19.5) なた(13) にんじん(13) ねぎ(13) とうもろこし(10.4) たけのこ(10.4) わかめ(0.52) ⑧チキンブイヨン(39) ●⑦しょうゆ(9.75) ⑦⑧⑩⑬中華だしの 素(1.95) ④ごま油(0.39) 塩(0.16) こしょう(0.05)		<b>【肉じゃが】</b> じゃがいも(117) たまねぎ(58.5) こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) グリンピース(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)	
フライ缶	<b>【生揚げの 肉味噌かけ】</b> ⑦生揚げ(52) にんじん(19.5) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(13) ⑦豆みそ(7.8) 砂糖(5.2) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)		<b>【アスパラガスの サラダ】</b> キャベツ(32.5) とうもろこし(15.6) きゅうり(13) まぐろ油漬(13) アスパラガス(13) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.56) ワインピネガー(1.04) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)		<b>【ふきごはんの具】</b> ⑧鶏肉(26) こんにゃく(13) ふき(13) ごぼう(13) にんじん(13) ぶなしめじ(6.5) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)		<b>【鶏肉の おろしだれかけ】</b> ⑧鶏肉もも 打ち粉付き(60) 米油(6) 大根おろし(13) ●⑦しょうゆ(3.25) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) でん粉(0.26)		<b>【おひたし】</b> 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)	
あえ物・果物										
その他	<b>【型抜きチーズ】</b> ◎型抜きチーズ(15)		<b>【ブルー】</b> ブルー(20)		<b>【豆乳プリンタルト】</b> 米粉プリン タルト(25) 《米粉プリンタルト》 ⑦豆乳 米粉 ⑦大豆粉 ⑦⑬調味料等				<b>【バナナチップス】</b> バナナチップス(10) 《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑬調味料等	

( ) 内は純使用量 単位：グラム

日	5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)		5月29日(木)		5月30日(金)		
主食	麦ごはん		◎●⑦レーズンロールパン		麦ごはん		ごはん		麦ごはん		
牛乳	◎牛乳		◎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)	
食 缶	【じゃがいも だんご汁】 じゃがいも だんご(32.5) たまねぎ(26) かまぼこ(16.9) にんじん(10.4) ねぎ(10.4) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39)  むろ削り(5.2)		【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(58.5) ⑦大豆(52) にんじん(26) じゃがいも(26) トマト(26) ⑧鶏肉(19.5) 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)		【五目汁】 ⑦豆腐(39) 大根(26) ⑩豚肉(26) にんじん(13) じゃがいも(13) 小松菜(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39)  和風だしの素(1.3)		【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)		【生揚げの 中華飯の具】 ⑦生揚げ(52) たまねぎ(39) ○うずら卵(26) キャベツ(26) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) たけのこ(13) しょうが(0.65) にんにく(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの 素(5.2) ●⑦しょうゆ(4.55) 酒(1.3) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.06) こしょう(0.01) でん粉(1.3)	【*生揚げの 中華飯の具】 ⑦生揚げ(65) たまねぎ(39) キャベツ(26) ⑩豚肉(32.5) にんじん(13) たけのこ(13) しょうが(0.65) にんにく(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの 素(5.2) ●⑦しょうゆ(4.55) 酒(1.3) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.06) こしょう(0.01) でん粉(1.3)	
フ ラ イ 缶	【いろいろいため】 たまねぎ(39) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) ⑦枝豆(7.8) 黄パプリカ(6.5) しょうが(1.04) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(2.86) 酒(2.6) 砂糖(1.95) 塩(0.13) 米油(0.65) でん粉(0.65)		【ツナサラダ】 キャベツ(26) きゅうり(19.5) まぐろ油漬(16.9) ブロッコリー(10.4) とうもろこし(6.5) にんじん(3.9) 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)		【きびなごの 南蛮漬け】 きびなご唐揚げ(58.5) 米油(5.85) たまねぎ(13) 黄パプリカ(6.5) にんじん(6.5) しょうが(0.39) 米酢(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6) 酒(1.3) 一味唐辛子(0.06)  《きびなご唐揚げ》 きびなご 米粉 ●⑦調味料等		【ひじき入り 親子そぼろ】 ○炒り卵(19.5) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) ⑦枝豆(3.9) 米ひじき(1.95) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)		【*ひじき入り 鶏そぼろ】 たまねぎ(26) ⑧鶏肉(39) にんじん(13) ⑦枝豆(3.9) 米ひじき(1.95) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(39) ⑧サラダチキン(26) キャベツ(13) にんじん(3.9) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.34) 砂糖(1.95) 米酢(1.3) ④ごま油(0.65)	
あ え 物 ・ 菓 物	【冷凍パイナップル】 パイナップル(40)										
そ の 他							【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)				

( ) 内は純使用量 単位：グラム