

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	7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)		7月7日(月)	
主食	ごはん		麦ごはん		◎●⑦くろロールパン		ごはん		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	【ピリ辛トックスープ】 たまねぎ(32.5) トック(26) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) たけのこ(10.4) チンゲンサイ(10.4) とうもろこし(6.5) ⑧⑩中華ガラスープの素(4.55) ●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) ④ごま油(0.39) 豆板醤(0.2) 塩(0.13) こしょう(0.01)		【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) たけのこ(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)		【白いんげんとコーンのポターージュ】 たまねぎ(39) 白いんげん豆 ペースト(32.5) とうもろこし(19.5) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) ◎牛乳(39) ホワイトルウ [えがお](6.5) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎生クリーム(2.6) ◎バター(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.01)	【*白いんげんとコーンのポターージュ】 たまねぎ(39) 白いんげん豆 ペースト(39) とうもろこし(19.5) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) ホワイトルウ [えがお](6.5) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) 塩(0.52) こしょう(0.01)	【ジャーチャンドゥフ】 たまねぎ(58.5) ⑦生揚げ(58.5) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) ねぎ(9.1) しいたけ(0.65) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(6.5) ⑦豆みそ(3.25) 砂糖(2.6) 豆板醤(0.13) でん粉(1.56)		【セタ汁】 大根(26) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) 星型かまぼこ(13) オクラ(10.4) ねぎ(6.5) ●サボテンきしめん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.26) 和風だしの素(1.3)	
フライ缶	【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)		【三色あえ】 もやし(13) キャベツ(13) 小松菜(13) まぐろ油漬け(13) にんじん(6.5) 切り干し大根(3.25) ④白すりごま(2.6) ④白ねりごま(2.6) ●⑦しょうゆ(3.25) 砂糖(1.3)		【ハンバーグの夏野菜ソースかけ】 ハンバーグ(60) トマト(19.5) 野菜ミックス(6.5) スズキーニ(6.5) ビーマン(3.9) 砂糖(0.78) 赤ワイン(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.01)		【春雨サラダ】 きゅうり(19.5) ⑧サラダチキン(15.6) キャベツ(13) とうもろこし(19.5) はるさめ(3.9) ●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)		【なすいり肉みそひじき丼の具】 たまねぎ(39) ⑩豚肉(39) なす(13) にんじん(10.4) ひじき(1.82) しょうが(1.3) ⑦豆みそ(5.2) 砂糖(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.95) ●⑦しょうゆ(1.3) でん粉(0.65)	
その他	【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		【のり佃煮】 のり佃煮(10) 《のり佃煮》 のり ●⑦調味料等		《野菜ミックス》 スズキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン たまねぎ にんじん	《ハンバーグ》 ⑩豚肉 たまねぎ 米粉 ⑦粒状大豆たん白 調味料等			【あん入りわらびもち】 ⑦あん入りわらびもち(50)	

※ 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…目（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。

() 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。
https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/



日	7月8日(火)		7月9日(水)		7月10日(木)		7月11日(金)		7月14日(月)	
主食	麦ごはん		わかめごはん		◎●⑦あいちの米粉パン		麦ごはん		玄米ごはん	
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	<p>【とうがんの カレースープ】 とうがん(39) たまねぎ(32.5) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(13) とうもろこし(13) エリンギ(13) ねぎ(6.5) カレールウ 【えがお】(11.7) ●⑦しょうゆ(3.25) 本みりん(1.95) 野菜ブイヨン(1.04) 塩(0.26) 純カレー(0.03)</p>		<p>【タイプイエン】 ⑩豚肉(13) ○うずら卵(32.5) たまねぎ(26) はくさい(23.4) たけのこ(15.6) チンゲンサイ(13) △えび(13) はるさめ(3.9) ⑧⑩中華ガラスープ の素(4.55) 酒(2.86) ●⑦うす口 しょうゆ(1.76) ●⑦⑧チキン コンソメ(1.69) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【*春雨スープ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(45.5) はくさい(23.4) たけのこ(15.6) チンゲンサイ(13) はるさめ(3.9) ⑧⑩中華ガラスープ の素(4.55) 酒(2.86) ●⑦うす口 しょうゆ(1.76) ●⑦⑧チキン コンソメ(1.69) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【ミートソース ペンネ】 たまねぎ(52) トマト(32.5) ●マカロニ(19.5) ⑩豚肉(19.5) ⑦大豆(13) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.65) パセリ(0.07) トマトケチャップ (19.5) デミグラスソース (10.4) ⑧チキンブイヨン (15.6) ソース(3.9) 赤ワイン(1.3) 砂糖(1.3) オリーブ油(0.65) 塩(0.39) こしょう(0.04)</p>		<p>【牛肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑦焼き豆腐(39) ③牛肉(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 酒(2.6)</p>	<p>【鶏団子汁】 ⑧肉団子(26) ⑦豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 塩(0.39) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)</p>		
フ ライ 缶	<p>【キャベツと ウィンナーのソテー】 キャベツ(45.5) ⑩ポーク ウィンナー(32.5) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>		<p>【枝豆コロッケ】 枝豆コロッケ(60) 米油(6) 《枝豆コロッケ》 ⑦枝豆 じゃがいも ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 調味料等</p>	<p>【ツナサラダ】 キャベツ(26) きゅうり(26) まぐろ油漬(26) 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)</p>		<p>【ちくわの いそべ揚げ】 焼きちくわ(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(6.54)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】 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)</p>			
あ え 物 ・ 果 物		<p>【ポイルキャベツ】 キャベツ(32.5) 塩(0.65)</p>		<p>《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマトペースト ⑧⑩調味料等</p>		<p>【えだ豆】 ⑦枝豆(10.4) 塩(0.65)</p>	<p>【きざみたくあん】 たくあん漬(16.9) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等</p>			
そ の 他	<p>【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)</p>		<p>【小袋中濃ソース】 ⑦⑬中濃ソース(8)</p>			<p>【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)</p>	<p>【手巻きのり】 手巻きのり(3)</p>			

() 内は純使用量 単位：グラム

日	7月15日(火)		7月16日(水)		7月17日(木)	
主食	麦ごはん		ごはん		ごはん	
牛乳	◎はっこう乳		◎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)
食缶	<p>【サボテン キーマカレー】 たまねぎ(78) ⑩豚肉(32.5) にんじん(26) ⑦大豆(15.6) トマト(15.6) 黄パプリカ(9.1) うちわサボテン(6.5) しいたけ(0.65) カレールウ 【えがお】(15.6) ⑦⑩洋風だしの素 (1.95) 純カレー(0.39) 塩(0.39) こしょう(0.03) サラダ油(0.65)</p>		<p>【かぼちゃ入り みそ汁】 かぼちゃ団子(26) ⑦豆腐(26) かぼちゃ(19.5) 大根(13) たまねぎ(13) 小松菜(10.4) ⑦油揚げ(3.9) ⑦合わせみそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>		<p>【もずく汁】 ⑫ながいも(19.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) かまぼこ(13) えのきたけ(13) ねぎ(13) もずく(13) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(5.2) 酒(1.3) 塩(0.07) 和風だしの素(1.3)</p>	
フライ缶	<p>【ポテトサラダ】 じゃがいも(52) ⑧チキンハム(13) きゅうり(13) とうもろこし(6.5) 卵なしマヨネーズ (7.8) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) こしょう(0.04) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物たん白 調味料等</p>		<p>【いわしのかば焼き】 いわし打ち粉付き (50) 米油(5) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6) 本みりん(1.95) 酒(1.3) でん粉(0.26)</p>		<p>【ゴーヤ チャンプルー】 ⑦生揚げ(32.5) ○炒り卵(26) ゴーヤ(19.5) ⑩豚肉(19.5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6) ⑦⑧⑩⑫中華だしの素 (0.65) 米油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.04) 塩(0.65)</p>	<p>【*ゴーヤ チャンプルー】 ⑦生揚げ(45.5) ゴーヤ(19.5) ⑩豚肉(32.5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6) ⑦⑧⑩⑫中華だしの素 (0.65) 米油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) 塩(0.65)</p>
あえ物・果物	【冷凍みかん】 みかん(120)					
その他			【黒糖そら豆】 黒糖入りそら豆(5)	【セレクトデザート】 ⑦米粉シークワースーアタルト(30) アセロラゼリー(40)		

() 内は純使用量 単位：グラム