

令和7年度 9月アレルギー献立表（通常献立、アレルギー給食献立）

小学校ー1

- 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	9月2日(火)		9月3日(水)		9月4日(木)		9月5日(金)		9月8日(月)	
主食	ごはん		◎●⑦サンドイッチロールパン		麦ごはん		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	【えがおの夏野菜カレー】 たまねぎ(40) かぼちゃ(30) トマト(20) なす(15) ⑩豚肉(15) にんじん(10) ピーマン(5) しょうが(0.5) にんにく(0.2) カレールウ 「えがお」(10) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) ●⑦しょうゆ(0.7) 純カレー(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02)		【野菜スープ】 たまねぎ(35) もやし(15) エリンギ(15) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) パセリ(0.3) ●⑦⑧チキン コンソメ(2) 白ワイン(1) 塩(0.5) こしょう(0.02)		【卵とじ】 ○液卵(50) たまねぎ(40) じゃがいも(20) にんじん(15) ⑧鶏肉(15) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(3.8) 砂糖(1.6) しいたけ(1) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【＊野菜のうま煮】 たまねぎ(50) じゃがいも(40) にんじん(20) ⑧鶏肉(30) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(3.8) 砂糖(1.6) しいたけ(1) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【大根と鶏肉のさっぱり煮】 大根(40) ⑧鶏肉(25) ⑦玉はんぺん(20) こんにゃく(15) にんじん(15) ごぼう(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(2) 酒(2) 米酢(2) 本みりん(1) むろ削り(1)	【豚丼の具】 たまねぎ(60) ⑩豚肉(30) しらたき(30) ⑦焼き豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(15) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 酒(2)		
フライ缶	【コーンサラダ】 キャベツ(25) とうもろこし(20) 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)		【やきそば】 キャベツ(30) 油そば(30) ⑩豚肉(20) ①いか(10) にんじん(10) しょうが酢漬(0.3) 青のり粉(0.05) 中濃ソース(6.5) ソース(2.5) 塩(0.2) こしょう(0.02) 《油そば》 ●小麦粉 ⑦調味料等		【宗田かつおのおかか煮】 宗田かつおのおかか煮(40) 《宗田かつおのおかか煮》 宗田かつお ●⑦調味料等		【里芋コロッケ】 里芋コロッケ(50) 米油(5) 《里芋コロッケ》 里芋 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ●⑦調味料等		【切り干し大根とチキンのサラダ】 ⑧サラダチキン(12) きゅうり(10) とうもろこし(8) 切り干し大根(2.8) ④白すりごま(2) ●⑦しょうゆ(2) 米酢(1) 砂糖(1) サラダ油(0.5)	
あえ物・果物	【冷凍黄桃】 ⑪黄桃(60)									
その他			【バナナチップス】 バナナチップス(10) 《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等				【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

日	9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)		9月16日(火)	
主食	ごはん		ごはん		ごはん		●中華めん		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	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) こんにゃく(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) グリーンピース(4) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)		【トッポギスープ】 たまねぎ(25) トッポギ(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) ねぎ(5) とうもろこし(5) わかめ(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの 素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.2) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.03)		【けんちん汁】 ⑦豆腐(25) 大根(20) こんにゃく(15) にんじん(10) ごぼう(10) ねぎ(10) ⑦油揚げ(2) ●⑦しょうゆ(4) ④ごま油(0.5) 塩(0.3) むろ削り(4)		【しょうゆ ラーメンの汁】 もやし(15) ⑩豚肉(15) なると(10) とうもろこし(10) ねぎ(10) たけのこ(10) にんじん(10) わかめ(0.4) ⑧チキンブイヨン(30) ●⑦しょうゆ(7.5) ⑦⑧⑩⑬中華だしの 素(1.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.12) こしょう(0.04)		【スタミナ汁】 ⑦豆腐(20) たまねぎ(20) じゃがいも(15) ⑩豚肉(15) にんじん(10) ねぎ(5) ⑦油揚げ(3) にんにく(0.2) ⑦合わせみそ(9) 和風だしの素(1)	
フ ラ イ 缶	【ひじきサラダ】 ほうれん草(13) まぐろ油漬(12) とうもろこし(10) にんじん(7) ④白ねりごま(5) 米ひじき(1.5) ●⑦しょうゆ(2.2) 米酢(1.5) 砂糖(1) 塩(0.1)		【ピリ辛大豆】 ⑦大豆(25) ⑩豚肉(25) たまねぎ(25) にんじん(5) ⑦枝豆(5) しょうが(0.3) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(0.6) 酒(0.5) ④ごま油(0.3) ⑦⑧⑩⑬中華だしの 素(0.2) 一味唐辛子(0.06) ガーリックパウダー (0.01)		【ぶた肉とサボテンの みそいため】 ⑩豚肉(30) なす(20) にんじん(15) たまねぎ(15) うちわサボテン(3) しょうが(0.5) ⑦豆みそ(3) 砂糖(2) 本みりん(1) 和風だしの素(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01) でん粉(0.3)		【春巻き】 春巻き(50) 米油(5) 《春巻き》 ⑩豚肉 キャベツ 緑豆もやし にんじん ●小麦粉 ●④⑦調味料等		【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(45) キャベツ(12) しょうが(1) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)	
あ え 物 ・ 果 物			【冷凍みかん】 みかん(120)						【きざみたくあん】 たくあん漬(13)	
そ の 他	【魚そぼろ】 魚そぼろ(10) 《魚そぼろ》 かんばち ●⑦調味料等				【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)				【手巻きのり】 手巻きのり(2.5)	

※ 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。

※ 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/>



()内は純使用量 単位：グラム

日	9月17日(水)		9月18日(木)		9月19日(金)		9月22日(月)		9月24日(水)	
主食	麦ごはん		ごはん		◎●⑦ミルクロールパン		ごはん		ごはん	
牛乳	◎はっこう乳		◎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	【とうがんの カレースープ】 とうがん(28) ⑧鶏肉(20) たまねぎ(20) にんじん(15) とうもろこし(10) エリンギ(7) カレールウ 「えがお」(8) ●⑦しょうゆ(2.5) 本みりん(1.5) 野菜ブイヨン(0.8) 塩(0.2) 純カレー(0.02)		【かきたま汁】 ⑦豆腐(30) ○液卵(20) ⑧鶏肉(20) たまねぎ(20) にんじん(5) えのきたけ(5) みつば(3) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(1) むろ削り(3)	【＊すまし汁】 ⑦豆腐(30) ⑧鶏肉(25) たまねぎ(25) にんじん(10) えのきたけ(10) みつば(3) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(1) むろ削り(3)	【ポークビーンズ】 たまねぎ(50) ⑦大豆(35) にんじん(20) ⑩豚肉(15) グリーンピース(4) トマトジュース(20) トマトケチャップ(8) ソース(1.5) 砂糖(1) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.1) こしょう(0.04)		【ごまみそ汁】 かぼちゃ(25) ⑦豆腐(25) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(8) ⑦油揚げ(3) ⑦合わせみそ(9) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1.5) むろ削り(4)		【里芋の煮物】 さといも(30) 大根(25) ⑦生揚げ(20) にんじん(15) ⑩豚肉(10) さやいんげん(10) しいたけ(1) 昆布(0.4) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 本みりん(1) むろ削り(1)	
フ ラ イ 缶	【肉団子のたれかけ】 肉団子(45) 米油(4.5) たまねぎ(8) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) 本みりん(1) でん粉(0.3) 《肉団子》 ⑧鶏肉 たまねぎ ⑩豚肉 ⑦粒状植物性たん白 ⑩調味料等		【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)		【シャキシャキ ポテトサラダ】 じゃがいも(40) きゅうり(10) とうもろこし(10) ⑧サラダチキン(8) 卵なしマヨネーズ(5) 米酢(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01) 《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		【いかナゲット】 いかナゲット(40) 米油(4) 《いかナゲット》 ①いか たちうお ⑦大豆粉 ⑦粉末状大豆たん白 ●パン粉 ●小麦粉 ⑩調味料等		【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き(50) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等	
あ え 物 ・ 果 物			【キャベツのおかか和え】 キャベツ(25) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.3) 花かつお(0.2)				【きゅうりの塩昆布あえ】 きゅうり(25) にんじん(3) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等			
そ の 他	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー(70)						【ブルーン】 ブルーン(20)	

() 内は純使用量 単位：グラム

日	9月25日(木)		9月26日(金)		9月29日(月)		9月30日(火)	
主食	◎●⑦あいちの米粉パン		わかめごはん		麦ごはん		麦ごはん	
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)
食 缶	【白いんげんとコーンのポタージュ】 たまねぎ(30) 白いんげん豆 ペースト(25) とうもろこし(15) にんじん(15) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10) ◎牛乳(30) ホワイトルウ 「えがお」(5) ◎脱脂粉乳(2) ◎生クリーム(2) ◎バター(1) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.4) こしょう(0.01)	【*白いんげんとコーンのポタージュ】 たまねぎ(30) 白いんげん豆 ペースト(30) とうもろこし(15) にんじん(15) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10) ホワイトルウ 「えがお」(5) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.4) こしょう(0.01)	【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) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) むろ削り(3)		【中華五目スープ】 ⑩豚肉(15) 小松菜(10) にんじん(10) ごぼう(5) 切り干し大根(2.3) ⑦高野豆腐(2) しょうが(0.3) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.2) こしょう(0.01)		【ハッシュドビーフ】 たまねぎ(50) ③牛肉(25) にんじん(15) グリンピース(4) にんにく(0.3) ハヤシルウ 「えがお」(12) トマトピューレ(10) デミグラスソース(6) トマトケチャップ(5) 赤ワイン(1) ⑦⑩洋風だしの素(0.5) 塩(0.3) 砂糖(0.2) こしょう(0.03) 《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等	
フ ライ 缶	【キャベツとウインナーのソテー】 キャベツ(35) ⑩ポークウインナー(25) にんじん(5) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)		【ささみそ梅肉フライ】 ささみそ 梅肉フライ(50) 米油(5) 《ささみそ梅肉フライ》 ⑧ささみ ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 調味料等		【揚げしゅうまい】 しゅうまい(40) 米油(4) 《しゅうまい》 たまねぎ ⑩豚肉 でん粉 ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ④⑬調味料等		【ツナサラダ】 キャベツ(20) きゅうり(20) まぐろ油漬(13) とうもろこし(5) にんじん(3) 砂糖(1) ワインビネガー(1) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	
あ え 物 ・ 果 物					【もやしのナムル】 もやし(30) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)		【冷凍みかん】 みかん(120)	
そ の 他	【いちじくジャム】 いちじくジャム(15)		【おはぎ】 おはぎ(30)					

() 内は純使用量 単位：グラム