

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）

- 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(52) かぼちゃ(39) トマト(26) なす(19.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) ピーマン(6.5) しょうが(0.65) にんにく(0.26) カレールウ [えがお](13) ソース(3.25) トマトケチャップ(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) ●⑦しょうゆ(0.91) 純カレー(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【野菜スープ】 たまねぎ(45.5) もやし(19.5) エリンギ(19.5) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) パセリ(0.39) ●⑦⑧チキン コンソメ(2.6) 白ワイン(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.03)		【大根と鶏肉のさっぱり煮】 大根(52) ⑧鶏肉(32.5) ⑦玉はんべん(26) こんにやく(19.5) にんじん(19.5) ごぼう(13) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.6) 酒(2.6) 米酢(2.6) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)		【卵とじ】 ○液卵(65) たまねぎ(52) じゃがいも(26) にんじん(26) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(19.5) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(4.94) 砂糖(2.08) しいたけ(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25)	【*野菜のうま煮】 たまねぎ(65) じゃがいも(52) にんじん(26) ⑧鶏肉(39) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(4.94) 砂糖(2.08) しいたけ(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25)	【豚丼の具】 たまねぎ(78) ⑩豚肉(39) しらたき(39) ⑦焼き豆腐(26) ねぎ(16.9) にんじん(19.5) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 酒(2.6)	
フライ缶	【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【やきそば】 キャベツ(39) 油そば(39) ⑩豚肉(26) ①いか(13) にんじん(13) しょうが酢漬(0.39) 青のり粉(0.07) 中濃ソース(8.45) ソース(3.25) 塩(0.26) こしょう(0.03) 《油そば》 ●小麦粉 ⑦調味料等		【里芋コロッケ】 里芋コロッケ(60) 米油(6) 《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		【宗田かつおのおかか煮】 宗田かつおのおかか煮(50) 《宗田かつおのおかか煮》 宗田かつお ●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(15.6) きゅうり(13) とうもろこし(10.4) 切り干し大根(3.64) ④白すりごま(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.3) 砂糖(1.3) サラダ油(0.65)		
冷凍黄桃	【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		

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		●中華めん		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	【トッポギスープ】 たまねぎ(32.5) トッポギ(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(6.5) とうもろこし(6.5) 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)		【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) こんにやく(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)		【しょうゆラーメンの汁】 もやし(19.5) ⑩豚肉(19.5) なた(13) とうもろこし(13) ねぎ(13) たけのこ(13) にんじん(13) 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)		【けんちん汁】 ⑦豆腐(32.5) 大根(26) こんにやく(19.5) 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)		【スタミナ汁】 ⑦豆腐(26) たまねぎ(26) じゃがいも(19.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) 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)	
フ ラ イ 缶	【ピリ辛大豆】 ⑦大豆(32.5) ⑩豚肉(32.5) たまねぎ(32.5) にんじん(6.5) ⑦枝豆(6.5) しょうが(0.39) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(0.78) 酒(0.65) ④ごま油(0.39) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(0.26) 一味唐辛子(0.08) ガーリックパウダー(0.01)		【ひじきサラダ】 ほうれん草(16.9) まぐろ油漬(15.6) とうもろこし(13) にんじん(9.1) ④白ねりごま(6.5) 米ひじき(1.95) ●⑦しょうゆ(2.86) 米酢(1.95) 砂糖(1.3) 塩(0.13)		【春巻き】 春巻き(60) 米油(6) 《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		【ぶた肉とサボテンのみそいため】 ⑩豚肉(39) なす(26) にんじん(19.5) たまねぎ(19.5) うちわサボテン(3.9) しょうが(0.65) ⑦豆みそ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 和風だしの素(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01) でん粉(0.39)		【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)	
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(16.9)	
そ の 他			【魚そぼろ】 魚そぼろ(10) 《魚そぼろ》 かんぱち ●⑦調味料等				【フロズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)		【手巻きのり】 手巻きのり(3)	

() 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。

※ 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	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	◎●⑦ミルクロールパン		ごはん		麦ごはん		ごはん		ごはん	
牛乳	◎牛乳		◎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)	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	【ポークビーンズ】 たまねぎ(65) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) グリンピース(5.2) トマトジュース(26) トマトケチャップ (10.4) ソース(1.95) 砂糖(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.05)		【かきたま汁】 ⑦豆腐(39) 〇液卵(26) ⑧鶏肉(26) たまねぎ(26) にんじん(13) えのきたけ(13) みつば(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(1.3) むろ削り(3.9)	【*すまし汁】 ⑦豆腐(39) ⑧鶏肉(32.5) たまねぎ(32.5) にんじん(13) えのきたけ(13) みつば(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(1.3) むろ削り(3.9)	【とうがんの カレースープ】 とうがん(36.4) ⑧鶏肉(26) たまねぎ(26) にんじん(19.5) とうもろこし(13) エリンギ(9.1) カレールウ [えがお](10.4) ●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)		【ごまみそ汁】 かぼちゃ(32.5) ⑦豆腐(32.5) にんじん(13) ねぎ(13) えのきたけ(10.4) ⑦油揚げ(3.9) ⑦合わせみそ(11.7) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.95) むろ削り(5.2)		【里芋の煮物】 さといも(39) 大根(32.5) ⑦生揚げ(26) にんじん(19.5) ⑩豚肉(13) さやいんげん(13) しいたけ(1.3) 昆布(0.52) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	
フ ラ イ 缶	【シャキシャキ ポテトサラダ】 じゃがいも(52) きゅうり(13) とうもろこし(13) ⑧サラダチキン(10.4) 卵なしマヨネーズ (6.5) 米酢(0.65) 塩(0.13) 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		【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)		【肉団子のたれかけ】 肉団子(58.5) 米油(5.85) たまねぎ(10.4) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.39) 《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		【いかなゲット】 いかなゲット(60) 米油(6) 《いかなゲット》 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(60) 《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(32.5) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.39) 花かつお(0.26)				【きゅうりの塩昆布あえ】 きゅうり(32.5) にんじん(3.9) 塩昆布(1.56) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等			
そ の 他			【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー(70)		【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)				【ブルー】 ブルー(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	わかめごはん		◎●⑦あいちの米粉パン		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	<p>【さわにわん】</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>⑫ながいも(19.5)</p> <p>かまぼこ(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>たけのこ(13)</p> <p>ごぼう(13)</p> <p>小松菜(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.03)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>		<p>【白いんげんとコーンのポタージュ】</p> <p>たまねぎ(39)</p> <p>白いんげん豆</p> <p>ペースト(32.5)</p> <p>とうもろこし(19.5)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>マッシュルーム(13)</p> <p>◎牛乳(39)</p> <p>ホワイトルウ [えがお](6.5)</p> <p>◎脱脂粉乳(2.6)</p> <p>◎生クリーム(2.6)</p> <p>◎バター(1.3)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.3)</p> <p>塩(0.52)</p> <p>こしょう(0.01)</p>	<p>【*白いんげんとコーンのポタージュ】</p> <p>たまねぎ(39)</p> <p>白いんげん豆</p> <p>ペースト(39)</p> <p>とうもろこし(19.5)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>マッシュルーム(13)</p> <p>ホワイトルウ [えがお](6.5)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.95)</p> <p>塩(0.52)</p> <p>こしょう(0.01)</p>	<p>【中華五目スープ】</p> <p>⑩豚肉(19.5)</p> <p>小松菜(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ごぼう(6.5)</p> <p>切り干し大根(2.99)</p> <p>⑦高野豆腐(2.6)</p> <p>しょうが(0.39)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95)</p> <p>④ごま油(0.39)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>こしょう(0.01)</p>		<p>【ハッシュドビーフ】</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>③牛肉(32.5)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>グリーンピース(5.2)</p> <p>にんにく(0.39)</p> <p>ハヤシルウ [えがお](15.6)</p> <p>トマトピューレ(13)</p> <p>デミグラスソース (7.8)</p> <p>トマトケチャップ (6.5)</p> <p>赤ワイン(1.3)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(0.65)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>砂糖(0.26)</p> <p>こしょう(0.04)</p> <p>《デミグラスソース》</p> <p>●小麦粉</p> <p>トマト</p> <p>⑧⑩調味料等</p>	
フ ラ イ 缶	<p>【ささみしそ梅肉フライ】</p> <p>ささみしそ梅肉フライ(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《ささみしそ梅肉フライ》</p> <p>⑧ささみ</p> <p>●パン粉</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦植物性たん白調味料等</p>		<p>【キャベツとウインナーのソテー】</p> <p>キャベツ(45.5)</p> <p>⑩ポークウインナー(32.5)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>米油(0.65)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>こしょう(0.03)</p>		<p>【揚げしゅうまい】</p> <p>しゅうまい(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《しゅうまい》</p> <p>たまねぎ</p> <p>⑩豚肉</p> <p>でん粉</p> <p>⑦粒状大豆たん白</p> <p>●小麦粉</p> <p>④⑬調味料等</p>		<p>【ツナサラダ】</p> <p>キャベツ(26)</p> <p>きゅうり(26)</p> <p>まぐろ油漬け(16.9)</p> <p>とうもろこし(6.5)</p> <p>にんじん(3.9)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>ワインビネガー(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.04)</p> <p>オリーブ油(0.65)</p> <p>塩(0.13)</p> <p>こしょう(0.03)</p>	
あ え 物 ・ 果 物					<p>【もやしのナムル】</p> <p>もやし(39)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3)</p> <p>砂糖(0.65)</p> <p>米酢(0.65)</p> <p>④ごま油(0.39)</p>		<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん(120)</p>	
そ の 他	<p>【おはぎ】</p> <p>おはぎ(30)</p>		<p>【いちじくジャム】</p> <p>いちじくジャム(15)</p>					

() 内は純使用量 単位：グラム