令和7年度 10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 アレルギー絵舎(順・羽・えび・かにを除土」を絵舎)を含べている人**は、「アレルギー絵舎」爛を確認してください。ただし、通常絵舎とアレルギー絵舎の献立内突が同じ提会は、アレルギー絵舎の爛け空欄としています。

10月1日(水) ごはん	10月2日(木)		10月3日(金)		10月6日(月)		<u>は、アレルギー給食の欄は空欄</u> としています。 10月7日(水)	
1 にはん/		10月3日(金)		7 - 1147 - 7		10月7日(火)		
	ごはん			ごはん ◎牛乳		麦ごはん		
○牛乳	◎牛乳					◎牛乳		
通常給食 アレルギー総 (卵·乳·えび·かに	ニ除去) ^{週 吊 桁 艮} (卵·乳·えび·かに除去)	週 通	レルギー給食 , 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 <u>(卵· 乳· えび· かに除去)</u>	
【みそすいとん汁】 ●すいとん(39) たまねぎ(32.5) 大根(26) (8) 鶏肉(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) 和風だしの素(1.3)	【春雨スープ】 たまねぎ(32.5) (⑩豚肉(19.5) たけのこ(13) △えび(13) チンゲンサイ(13) にんじん(6.5) はるさめ(4.55) (⑧・中華ガラスープ の素(4.55) 酒(2.86) ●⑦うす口しょうゆ (1.76) 塩(0.2) こしょう(0.03) 【*春雨スープ】 たまねぎ(32.5) (⑩豚肉(26) たけのこ(19.5) チンゲンサイ(13) にんじん(6.5) はるさめ(4.55) 湯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	【大豆のインド煮】 たまおぎ(78) ⑦大豆(52) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) トマトピューレ(11.7) マッシュルーム(6.5) ソース(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.52) 純カレー(0.45) こしよう(0.03)	(ねぎ(19.5) ぶなしめじ(13) にんじん(6.5)		【白みそ汁】 ⑦豆腐(39) たまねぎ(32.5) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(6.5) えのきたけ(6.5) ⑦油揚げ(3.9) ⑦米みそ(11.7) 本みりん(1.3) むろ削り(3.9)		
【豚肉とれんこんの 甘辛炒め】 れんこん(32.5) (⑩豚肉(26) エリンギ(19.5) にんじん(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(1.95) 酒(1.3) 本みりん(1.3) にんにく(0.07) ④ごま油(0.65)	【豆腐ナゲット】 豆腐ナゲット(60) 米油(6) 《豆腐ナゲット》 ⑦豆腐 たまねぎ 魚肉すり身 ●⑦粉末状植物性たん白 ⑦豆乳 ●小麦粉 ●⑦⑩⑮調味料等	【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) ⑧サラダチキン(13) にかじん(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)	(【ほうれん草と ツナのおひたし】 もやし(32.5) まぐろふ油漬け(15.6) ほうれん草(13) にんじん(9.1) ●⑦しょうゆ(2.6) ④白すりごま(2.08) 砂糖(1.3) 米酢(0.65)		【ちくわの お好み揚げ】 焼きちくわ(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) しょうが酢漬け(0.65) 青のり粉(0.16) 米油(6.6)		
	【キャベツのあえもの】 キャベツ(36.4) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)					【ボイル野菜】 ブロッコリー(32.5) 塩(0.65)		
【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)			(【月見団子】 お月見団子(30) 《お月見団子》 米粉 ⑦⑮調味料等				
	●すいとん(39) たまねぎ(32.5) 大規(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) 和風だしの素(1.3) 【豚肉とれんこんの 甘辛炒め】 れんん(32.5) ⑩豚肉(26) エリンギ(19.5) にんじん(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(1.95) 酒(1.3) 本みりん(1.3) にんにく(0.07) ④ごま油(0.65)	●すいとん(39) たまねぎ(32.5) 大根(26) (② 鶏肉(19.5) 大根(26) (③ 鶏肉(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) (⑦ 豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) 和風だしの素(1.3) 【豚肉とれんこんの甘辛炒め】 れんこん(32.5) (⑩ 豚肉(26) エリンギ(19.5) にんじん(13) (1.76) 塩(0.2) こしょう(0.03) 【豚肉とれんこんのカー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ	●すいとん(39) たまねぎ(32.5) 大規(26) 大規(26) の	●すいとん(39) たまねぎ(32.5) 大規(26) の議論(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) 和風だしの素(1.3) 【豚肉とれんこんの 甘辛炒め】 れんこんの 日子や炒り 地(0.2) こしょう(0.03) ②しょうゆ(3.3) ②のようゆ(3.3) ③の大りの(3.3) ③の大りの(3.3) ②のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようしょうゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ③のようゆ(3.3) ④のようゆ(3.3) ⑥のはんく(0.07) ④のはようゆ(3.3) ⑥のはんうい(3.3) ⑥のはんり(3.3) ⑥のはんり(3	●すいとん(39) たまねぎ(32.5) 大規(26) 83确内(19.5) たまんで(13) カング(17.5) にんじん(13) カング(17.7) 本みりん(0.65) 和風だしの案(1.3) 和風だしの案(1.3) 和風だしの案(1.3) 和風だしの案(1.3) 「世帯かり (1.76) 「出るが(3.25) の形成(3.25) の形成(3.25) のであるまの(3.25) のであるまの (1.76) 「出るが(3.25) のであるまるの (1.76) 「出るが(3.25) のでのようゆ(3.3) 「にんじん(3.3) 「にんじん(3.3	・ 下まれ者(32.5)	●すいた人(39) たまたぎ(32.5) 「砂豚(19.5) 「たまたぎ(32.5) 「砂豚(19.5) 「たけのこ(13) たいしん(6.5) 「たけのこ(13) たいしん(6.5) 「たいしん(6.5) 「たいしん(6.5) 「はるさめ(4.5) 「はるさめ(4.5) 「なんしん(13) 「たいしん(6.5) 「はるさめ(4.5) 「なんしん(6.5) 「なんし	

※ 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 ②…オレンジ ⑦…大豆 ⑫…やまいも ③…牛肉 ⑧…鶏肉 ①…いか ④…ごま ⑤…さけ ⑥…さば ⑨…バナナ ⑩…豚肉 ⑬…りんご 値…ゼラチン <u>⑮…種実(ぎんなん・くり・ココナッツ)</u> <u>(16…貝(あさり・ほたて等)</u>

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-kvushoku.com/kondatehvou/allergv_mark/



日 10月8日(水)		10月9日(木)		10月10日(金)		10月14日(火)		10月15日(水)		
	主食◎●⑦スライスパン		麦ごはん		玄米ごはん		ごはん		わかめごはん	
牛乳	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	 ⑧チキンウインナー (13) ぶなしめじ(6.5) マッシュルーム(6.5) ⑦枝豆(6.5) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ 「えがお1(7.8) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) ◎チーズ(1.3) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.03) 	(野社などがに除る) 【*秋味シチュー】 たまねに(52) さつまいも(26) にんじん(13) 白いんげん豆 ペースト(13) ⑤くり(13) ⑥チキンウインナー (13) ぶなり(6.5) マセラの(6.5) で表現(39) ホワイトルウ 「えがおい(7.8) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.03)	「中華海鮮うま煮」 たまねぎ(52) キャペツ(39) たけのこ(32.5) ①いか(26) 焼きちくわ(26) にんじん(19.5) チンゲンサイ(13) ⑦しょうゆ(3.25) 野菜ブイコン(1.3) 砂糖(1.3) ●⑦(6) オイスター ソース(1.3) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.3)	(押) 北人で、かに除去)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(45.5) じゃがいも(32.5) にんじん(13) (8) 鶏肉(13) かまぼこ(13) さやいんげん(9.1) ⑦高野豆腐(6.5) ●⑦しようゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25)	「**インではなり、かにはなり 「**高いでは、13.5 にまれず(52) じゃがいも(32.5) にんじん(13) (3) 鶏肉(39) かまぼこ(13) さやいんげん(9.1) 「つ高野豆腐(9.1) 「つしょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) でんぶん(0.65) むろ削り(3.25)	【さわにわん】 ①豚肉(26) ②ながいも(19.5) たけのこ(19.5) かまぼこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) 和風だしの素(1.3)	(別) 升, 人, (P) 川(原本)	【麦みそのみそ汁】 ⑦豆腐(32.5) さといも(26) 大根(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(6.5) えのきたけ(6.5) ⑦麦みそ(11.7) 和風だしの素(1.3)	(明) 书, 人 () () () () () ()
フライ缶	【ハトマンス (13) (13) (13) (13) (13) (13) (13) (13)		【揚げぎょうざ】 ぎょう(54) 米油(5.4) 《ぎょうざ》 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		【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		【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(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)		【肉野菜いため】 (⑩豚肉(45.5) たまねぎ(19.5) にんじん(13) もやし(13) にら(3.9) しょうが(1.04) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(3.64) 酒(2.6) 砂糖(1.95) 米油(0.65) でん粉(0.65)	
あ え 物							【きざみたくあん】 たくあん漬け(16.9)		【みかん】 みかん(120)	
果物			Frail by an AT				, ,		5, 13 70(120)	
その			【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)		【ブルーベリーゼリー】 ブルーベリーゼリー({	50)	【手巻きのり】 手巻きのり(3)			
他					. , , , ,	•				

日	日 10月16日(木)		10月17日(金)		10月20日(月)		10月21日(火)		中字校一 3 10月22日(水)	
	食 ●ソフトめん		ごはん		麦ごはん		ごはん		ごはん	
牛乳	○牛乳			◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		
		ルギー給食	通常給食	アレルギー給食	通常給食	アレルギー給食	通常給食	アレルギー給食	通常給食	アレルギー給食
食缶	【ミートソース】 たまねぎ(65) (①豚肉(19.5) ②牛肉(19.5) ③牛肉(19.5) ⑦大豆(13) マッシュルーム(13) トマト(6.5) グリンピース(5.2) トマトケチャップ(26) トマトルウ(16.9) ソース(3.9) ②チーズ(2.6) ②脱脂粉乳(1.3) 「【*ミーたまね(①豚肉(1) であれ()の形成のでは、	19.5) こん(19.5) こん(19.5) 13) シュルーム(13) ト(26) レピース(5.2) トルウ(16.9) ス(3.9) 0.65) 13) トラ(0.03)	【じゃがいもの 下ではる者】 じゃがいも(117) ①生揚げ(26) にんじん(19.5) であいまなぎ(13) ⑦枝豆(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)	(卵・乳・えび・かに除去)	【サボテン ラ 巨腐(39) 大根(26) えのきたけ(13) にんじん(6.5) ねぎ(6.5) ●サボテンきしめん(6.5) ●プしょうゆ(5.2) 塩(0.13) むろ削り(3.9)	(卵・乳・えび・かに除去)	【チンゲンサイ入り 八宝菜】 たまねぎ(52) キャベッ(49.4) 入えび(26) ○うずら卵(26) ⑩豚肉(26) たけのこ(26) チンゲンサイ(15.6) にんじん(13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩・中葉(1.95) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.04) でん粉(1.3)	(卵・乳・えび・かに除去) 【* チンゲンサイ入り 「ハ宝菜】 たまねぎ(65) キャベツ(49.4) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (20) (20) (1) (1) (1) (1) (20) (20) (3) (3) (3) (4) (4) (5) (4) (5) (4) (5) (5) (6) (6) (7) (7) (8) (8) (8) (9) (9) (9) (9) (9) (10) (10) (10) (10) (10) (10) (10) (10	【トックスープ】 たまねぎ(32.5) トック(26) ③ 鶏肉(26) にんじん(16.9) 小松菜(10.4) とうも考こし(6.5) ③ ⑩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)	(卵・乳・えび・かに除去)
フライ缶			【鶏肉とたまねぎの てりかけ】 ⑧鶏肉打ち粉付き (60) 米油(6) たまねぎ(13) ●⑦しようゆ(4.55) 砂糖(3.25) 本みりん(0.39) でん粉(0.26)		【肉団子の甘酢あん】 肉団子(52) 米油(5.2) たまねぎ(26) にんじん(13) さやいんげん(6.5) 砂糖(1.95) トマトケチャップ(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 米酢(1.3) でん粉(0.65) 《駒団 子》 ・ 8 鶏肉 たまねぎ ●パン粉 ・ 10 豚肉 ・ 2 下の大大大大 ・ 10 下の大いたん ・ 10 下のたん ・ 10 下のたん ・ 10 下のたん ・ 10 下のたん ・ 10 下のたん ・ 10 下のたん ・ 10		【切り干し大根と ツナラダ】 まぐろうり(13) とうもじん(3.9) 切り干し大根(3.64) ④白すじま(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.3) 砂糖(1.3) サラダ油(0.65)		【じゃがいもの中華いため】 じゃがいも(52) (⑩ベーコン(13) たけのこ(13) にら(6.5) 酒(2.6) ● ⑦・⑥オイスター ソース(1.95) ● ⑦ しょうゆ(1.3) 砂糖(0.39) 塩(0.13) こしま対(0.01) ④ごま油(0.65)	
あ え 物 · 果 物									[+ > 441 M	
の	その他						【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【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	

中学校-4

日	10月2	3日(木)	10月24日(金)		10月2	7日(月)	10月28日(火)		10月2	<u>中学校-4</u> 9日(水)
主食			麦ごはん		麦ごはん		ごはん		●白玉うどん	
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	【シェフの 野菜チャウダー】 たまねぎ(39) クリームコーン(39) じゃがいも(32.5) (3) 鶏肉(13) にんじん(13) とうも(0.07) ②牛乳(39) (8) チキンブイヨン (19.5) ホワイがお](7.8) ③生クリーム(3.9) 塩(0.65) こしょう(0.04)	【*シェフの 野菜チャウダー】 たまねぎ(39) クリームコーン(39) じゃがいも(32.5) (3) 鶏肉(13) にんじん(13) とうも(0.07) ⑦豆乳(39) (3) (19.5) ホワイトルウ [えがま](7.8) 塩(0.65) こしょう(0.04)	【豚汁】 ⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) ごぼう(13) 大根(13) にんじん(6.5) ねぎ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) 和風だしの素(1.3)		【大根と豚肉の煮物】 大根(71.5) さといも(45.5) ⑩豚肉(26) ⑦さつま揚げ(15.6) ⑦大豆(10.4) 昆布(0.65) ● ⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)		【じゃがいもだんご)】 じゃがいもだんご (32.5) たまねぎ(26) かまぼこ(13) にんじん(10.4) つ油揚げ(3.9) 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)		【五目うどんの汁】 大根(26) (8) 鶏肉(26) ごぼう(13) 小松菜(13) ⑦油揚げ(3.9) しいたけ(1.56) ●⑦しょうゆ(9.1) 本みりん(1.3) 塩(0.26) 和風だしの素(1.3)	
フライ缶	【スラッピージョー】 たまねぎ(32.5) (①豚肉(16.9) (③牛肉(13)) レンズ豆(10.4) マッシュルーム(7.8) パン粉(2.6) トマトケチャップ 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		【さんまフライ】 さんまフライ(60) ※油(6) 《さんまフライ》 ・さんがパンが ・ ののである。 ・ でのが表 ・ でのである。 ・ できる。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		【いわしの しょうが煮】 いわしの しょうが煮(50) 《いわしのしょうが煮》 いわし ●⑦調味料等		【切り干し大根のソースいため】 キャベツ(26) (⑩豚肉(26) にんじん(13) 切り干し大根(3.9) 青のり粉(0.04) 中濃ソース(6.24) ソース(2.41) 塩(0.2) ニしよう(0.03) 米油(0.65)		【かぼちゃいつ (60) がぼだちゃいつ (60) 米かぼぼちゃいいですがいいですがいいです。 後のではないでする。 (1) ないですがいいです。 ではないでする。 ではないではないでする。 ではないでする。 ではないではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないでする。 ではないではないでする。 ではないではないでする。 ではないではないでする。 ではないではないではないではないではないではないです。 ではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない	
あえ物・果物			【ボイルキャベツ】 キャベツ(32.5) 塩(0.65)							
その他			【小袋ソース】 ⑦⑬ウスターソース(8)				【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		【ミニ洋梨ゼリー】 ミニゼリー(21)	

()内は純使用量 単位:グラム

中学校-5

В	10 日 20	0日(木)	中字校一5 10月31日(金)				
	麦ごはん	2 ロ (ハ)	麦ごはん				
-	②生乳		◎牛乳,				
7.70		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)			
食缶	【きカーマカレー】 キーマカレー】 たまは(52) ⑩豚肉(39) にんじん(26) トマト(26) エリなしん草(13) ぼうれたく(0.26) カレールウ 「えがお1(13) ⑦⑩洋風だしの素 (1.95) 純カレーブ油(0.26)		【生揚げのみそ煮】 ⑦生揚げ(52) こんにゃく(32.5) ⑩豚肉(26) ○うずら卵(26) にんじん(13) さいたけん(13) しいたけ(1.3) しようが(0.65) ⑦豆みそ(9.75) 砂糖(5.85) 本みりん(1.3) 米油(0.65)	【*生揚げのみそ煮】 ⑦生揚げ(52) こんにゃく(39) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) さやいんげん(13) しいたけ(1.3) しょうが(0.65) ⑦豆みそ(9.75) 砂糖(5.85) 本みりん(1.3) 米油(0.65)			
フライ缶	【シャキラダ】 じゃがいり(13) きゅうもろ油漬け(10.4) 卵なしマコインズ (7.8) 米酢(0.65) 塩(0.08) こしょう(0.03) 《卵なしマコネーズ》 ⑦大東状特 物性たん白調味料等		【五目きんびら】 ごぼう(26) ⑧鶏肉(19.5) れんこん(13) こんにゃく(13) にんじん(6.5) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) ④ごま油(0.65)				
あえ物・果物							
その他	【プルーン】 プルーン(20)						

()内は純使用量 単位:グラム