

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	11月4日(火)		11月5日(水)		11月6日(木)		11月7日(金)		11月10日(月)	
主食	麦ごはん		ごはん		◎●⑦⑬りんごパン		わかめごはん		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 告	【かきたま汁】 ⑦豆腐(32.5) ○液卵(26) ⑧鶏肉(19.5) たまねぎ(19.5) かまぼこ(13) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) 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(26) たまねぎ(26) かまぼこ(19.5) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) 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)	【さわにわん】 ⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.13) こしょう(0.03) 和風だしの素(1.3)		【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(52) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) じゃがいも(39) 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)		【なめこのみそ汁】 ⑦豆腐(39) なめこ(13) 大根(13) にんじん(13) ねぎ(13) ごぼう(10.4) ⑦油揚げ(3.9) ⑦豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) むろ削り(5.2)		【タイピーエン】 ⑧鶏肉(19.5) ○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) ⑩豚がらスープ(7.15) 酒(2.86) ●⑦うす口しょうゆ (1.75) ●⑦⑧チキンコンソメ (1.69) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【＊春雨スープ】 ⑧鶏肉(32.5) たまねぎ(39) はくさい(23.4) たけのこ(15.6) チンゲンサイ(13) はるさめ(5.2) ⑩豚がらスープ(7.15) 酒(2.86) ●⑦うす口しょうゆ (1.75) ●⑦⑧チキンコンソメ (1.69) 塩(0.26) こしょう(0.03)
	【さんまの南蛮漬け】 さんま打ち粉付き (50) 米油(5) 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(0.03)		【ツナとおからの そばろ丼の具】 ⑧鶏肉(26) まぐろ油漬け(26) にんじん(7.8) ⑦おから(7.8) ⑦枝豆(6.5) しいたけ(0.78) しょうが(0.78) 砂糖(3.25) ●⑦しょうゆ(3.25) 米油(0.65)		【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) まぐろ油漬け(15.6) 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)		【れんこんと 鶏団子の揚げ煮】 肉団子(45.5) 米油(4.55) れんこん(15.6) たまねぎ(13) さやいんげん(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) 和風だしの素(0.39) でん粉(0.39) 《肉団子》 ⑧鶏肉 たまねぎ ●パン粉 調味料等		【キムタク ごはんの具】 キムチ(39) ⑩豚肉(39) ねぎ(10.4) つば漬(6.5) 本みりん(1.3) ④ごま油(0.39)	
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	

日	11月11日(火)		11月12日(水)		11月13日(木)		11月14日(金)		11月17日(月)	
主食	◎●⑦サンドイッチパンズパン		麦ごはん		●きしめん		麦ごはん		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	【クリームコーン シチュー】 たまねぎ(39) クリームコーン (32.5) じゃがいも(26) にんじん(26) ⑩ベーコン(13) パセリ(0.06) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ [えがお](7.8) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎チーズ(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.05)	【*クリームコーン シチュー】 たまねぎ(39) クリームコーン (32.5) じゃがいも(26) にんじん(26) ⑩ベーコン(13) パセリ(0.06) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ [えがお](13) ⑦⑩洋風だしの素 (1.95) 塩(0.78) こしょう(0.05)	【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑩豚肉(26) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) にんにく(0.26) ⑦豆みそ(6.5) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(2.99) ⑦⑧⑩⑩ 中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ④ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)		【きしめんの汁】 ⑧鶏肉(26) 大根(13) ねぎ(13) 小松菜(13) かまぼこ(13) にんじん(13) ⑦油揚げ(3.9) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(8.45) 本みりん(1.3) 塩(0.39) でん粉(0.78) むろ削り(5.2)		【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(45.5) たまねぎ(39) じゃがいも(39) にんじん(13) ⑧鶏肉(13) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) 和風だしの素(1.3)	【*高野豆腐の うま煮】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) にんじん(13) ⑧鶏肉(39) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(10.4) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) 和風だしの素(1.3) でん粉(0.65)	【だまこ汁】 だまこもち(39) ⑧鶏肉(19.5) ごぼう(13) にんじん(13) はくさい(13) ねぎ(13) しらたき(6.5) えのきたけ(6.5) ⑧チキンブイヨン(26) ●⑦しょうゆ(4.55) 和風だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.39)	
フ ラ イ 缶	【チキンカツ】 チキンカツ(60) 米油(6) 《チキンカツ》 ⑧鶏肉 ●小麦粉 ●⑦調味料等		【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)		【かきあげ】 ●かき揚げ(50) 米油(5)		【いろいろいため】 たまねぎ(45.5) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) ピーマン(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)		【ひじき入り 豚そぼろ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(19.5) とうもろこし(13) にんじん(13) ⑦枝豆(3.9) ひじき(1.95) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)	
あ え 物 ・ 菓 物							【みかん】 みかん(120)			
そ の 他	【小袋ケチャップ】 トマトケチャップ(8)				【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)				【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 ⑩調味料等	

※ 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	11月18日(火)		11月19日(水)		11月20日(木)		11月21日(金)		11月26日(水)	
主食	玄米ごはん		愛知の大根葉ごはん		◎●⑦あいちの米粉パン		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	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(26) にんじん(13) マッシュルーム (10.4) にんにく(0.39) ハヤシルウ 【えがお】(13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ (6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜パイオン(0.65) 砂糖(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【ひきずり】 はくさい(52) ⑧鶏肉(39) ⑦焼き豆腐(32.5) こんにやく(26) ねぎ(26) にんじん(13) ぶなしめじ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3)		【切り干し大根の 具沢山スープ】 キャベツ(26) にんじん(19.5) ⑩ベーコン(19.5) えのきたけ(13) 切り干し大根(2.99) ●⑦しょうゆ(3.25) 酒(2.6) ⑦⑩ポークコンソメ (0.78) ④ごま油(0.65) にんにく(0.13) こしょう(0.01)		【ゆば入りもみじの おすい物】 ⑦豆腐(39) 大根(19.5) にんじん(13) ごぼう(13) もみじかまぼこ (10.4) ねぎ(10.4) ⑦湯葉(3.9) ⑦油揚げ(2.6) しいたけ(0.65) ●⑦しょうゆ(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(5.2)		【愛知野菜のインド風 中華スープ】 じゃがいも(26) たまねぎ(26) キャベツ(26) ⑩豚肉(26) れんこん(13) にんじん(13) にんにく(0.13) ⑧⑩中華ガラスープ の素(4.55) ●⑦しょうゆ(2.6) 純カレー(0.33) 塩(0.13) こしょう(0.03)	
フ ラ イ 缶	【根菜サラダ】 ごぼう(19.5) れんこん(10.4) きゅうり(10.4) とうもろこし(6.5) コーンクリーミー ドレッシング(7.8) ●⑦しょうゆ(0.39) 砂糖(0.13) 塩(0.07)		【さばのみそ煮】 さばのみそ煮(60) 《さばのみそ煮》 ⑥さば ⑦調味料等		【さつまいも コロッケ】 さつまいも コロッケ(60) 米油(6) 《さつまいも コロッケ》 さつまいも ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等		【いわしの梅煮】 いわしの梅煮(50) 《いわしの梅煮》 いわし しそ抽出液 ●⑦調味料等		【揚げぎょうざ】 ぎょうざ(54) 米油(5.4) 《ぎょうざ》 キャベツ ●小麦粉 ⑩豚肉 ⑦粒状大豆たん白 ●⑦⑩調味料等	
あ え 物 ・ 果 物							【白菜のゆず和え】 はくさい(39) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.39) ゆず果汁(0.39)		【もやしのナムル】 もやし(39) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)	
そ の 他	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト(100)		【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー(60)				【納豆】 納豆(30) 《納豆》 ⑦大豆 ●⑦調味料等			

() 内は純使用量 単位：グラム

日	11月27日(木)	11月28日(金)
主食	◎●⑦くろロールパン	麦ごはん
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)
食缶	【ミネストローネ】 たまねぎ(39) キャベツ(26) じゃがいも(26) トマトピューレ(13) ⑧鶏肉(13) にんじん(9.1) とうもろこし(6.5) セロリ(1.95) トマトケチャップ (6.5) ●⑦⑧チキンコンソメ (2.6) 赤ワイン(1.3) 砂糖(0.52) 塩(0.26) こしょう(0.04)	【みそおでん】 大根(52) さといも(39) ○うずら卵(32.5) にんじん(26) こんにやく(19.5) ⑦玉はんぺん(13) ⑦豆みそ(9.1) 砂糖(5.2) 和風だしの素(1.3) 本みりん(1.3)
フライ缶	【ペンネの クリームソース】 たまねぎ(19.5) ブロッコリー(15.6) ●マカロニ(13) ⑩ベーコン(10.4) ぶなしめじ(6.5) ◎牛乳(19.5) ホワイトルウ 「えがお」(4.55) ◎生クリーム(1.3) ⑦⑩洋風だしの素 (1.04) 塩(0.26) こしょう(0.01)	【*ペンネの クリームソース】 たまねぎ(19.5) ブロッコリー(15.6) ●マカロニ(13) ⑩ベーコン(10.4) ぶなしめじ(6.5) ⑦豆乳(19.5) ホワイトルウ 「えがお」(4.55) ⑦⑩洋風だしの素 (1.95) 塩(0.26) こしょう(0.01)
あえ物・果物	【りんご】 ⑬りんご(40)	【れんこんのゆかり和え】 れんこん(32.5) ゆかり粉(0.65)
その他		

12月セレクト給食の実施について（事前のお知らせ）

12月22日（月）に、次のとおりデザートの特選給食を実施する予定です。

12月のアレルギー献立表等は、通常どおり11月中旬頃に送付しますが、その前に食品を発注するため、10月中旬から、各学校で、どちらを選択するか児童生徒に確認をとりますので、御承知ください（家庭でも、お子様にアレルゲンの入った食品を選択しないよう伝えるなど、御注意ください。）。

※ 次回の12月食物アレルギー対応表又は注文表提出時には、お子様が選択しなかった方（食べない方）の食品に「×」をつけていただくことになります。

【セレクト給食の内容（どちらかを選択していただきます）】

食品名	アレルゲン（春日井市で情報提供している 21 品目）
いちごプリン	—
チョコクレープ	大豆

() 内は純使用量 単位：グラム