- 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、<u>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</u>としています。

日 12月1日(月)		12月2日(火)		12月3日(水)		<u>12月4日(木)</u>		<u>12月5日(金)</u>		
主食	ごはん		◎●⑦ミルクロールパン		麦ごはん		わかめごはん		●ソフトめん	
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	【トックスープ】 たまね(25) トック(12)  8 鶏肉(10) にんじん(10) はくさい(10) チンゲもろこし(5)  ② ① 中華ガラス (3.5)  ● ⑦ しょうゆ(1.2) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.03)		【ABCスープ】 じゃがいも(20) たまねぎ(20) キャベツ(15) ⑩ペーコン(10) ひよこ豆(10) にんじん(10) ◆ABCパスタ(3) ⑦⑩洋風だしの素(2) 白ワイン(1) ●⑦しようゆ(1) 塩(0.3) こしよう(0.02)		【卵とじ】 ○液卵(40) じゃがいも(35) たまねぎ(35) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) さやいんげん(8) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) むろ削り(1)	【*野菜のうま煮】 じゃがいも(40) たまねぎ(50) 8鶏肉(35) にんじん(10) さやいんげん(8) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) むろ削り(1)	【のつべ】 さといも(40) 大根(25) ⑧鶏内(20) こんじん(15) ごぼう(15) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.6) 本みりん(1.5) 塩(0.2) でん粉(0.6) むろ削り(1.5)		【ミートソース】 たまねぎ(50) (® 肉(15) (③ 牛肉(15) (③ 牛肉(15) (⑦ 大豆(10) マッシト(5) グリュルーム(10) トマト プリンス(4) トマト ケチャップ (20) トマス(3) ツチルカ(13) ツチスズ(2) (● 脱脂粉(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) 《ト小麦(10) ● (⑦ (10) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	【*ミートソース】 たまねぎ(50) (® 肉(15) (② 中肉(15) (□ 大豆(10) マッシュルーム(10) トマト(20) グリンピース(4) トマトケチャップ (20) トマトルウ(13) ソース(3) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等
フライ缶	【プルコギ】 ③牛肉(30) たまねぎ(20) 黄パブリカ(10) にんじん(8) ねぎ(5) にんにく(0.2) ④白ごま(1) ●⑦しようゆ(4) 砂糖(2) 砂酒(1) ④ごはます(0.03) でん粉(0.3)		【切り干とかり いまれ と が り		【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 ②大豆粉 ②大歌末状大豆たん白 ● パン粉 ● (小麦粉) ③調味料等		【わかさ		【シャキー・ポテトサラダ】 じゃがいも(40) きゅうもろこし(10) ⑧サラなしと(10) ®サラなシャン(5) 米酢(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01) 《卵な豆粉植物性たん白調味料等	
あえ物・果物	え 物・ 果 物		【みかん】 みかん(120)		【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		《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等			
そ の 他	K / / / /						【きらず揚げ】 <del></del> きらず揚げ(8)			when a will a well

日	日 12月8日(月)		12月9日(火)		12月10日(水)		12月11日(木)		12月12日(金)	
主負	麦ごはん		麦ごはん		ごはん		◎●⑦くろロールパン		ごはん	
牛孚	. 〇牛乳		◎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)
	【スタミナ汁】		【春雨スープ】	【*春雨スープ】	【ひきずり】		【白いんげんの ポタージュ】	【*白いんげんの ポタージュ】	【大根と豚肉の煮物】	
	⑦豆腐(25) じゃがいも(20)		たまねぎ(30) ⑧鶏肉(15)	たまねぎ(30) ⑧鶏肉(25)	はくさい(40) ⑧鶏肉(30)		たまねぎ(40) じゃがいも(25)	たまねぎ(40) じゃがいも(25)	大根(55) さといも(35)	
	たまねぎ(15)		たけのこ(15)	たけのこ(15)	⑦焼き豆腐(25)		白いんげん豆 ペースト(20)	白いんげん豆 ペースト(30)	⑩豚肉(20)	
	⑩豚肉(15) にんじん(5) ねぎ(4)		△えび(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10)	にんじん(15) チンゲンサイ(10) はるさめ(3.5)	こんにゃく(20) ねぎ(20) にんじん(10)		にんじん(15) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10)	にんじん(15) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10)	⑦生揚げ(20) にんじん(20) 昆布(0.5)	
食	⑦油揚げ(3)		はるさめ(3.5)	⑧チキンブイヨン(5.5)	ぶなしめじ(10)		◎牛乳(30)	ホワイトルウ [えがお](5)	●⑦しょうゆ(5)	
缶	にんにく(0.2)		⑧チキンブイヨン(5.5)	酒(2.4)	●⑦しょうゆ(6)		ホワイトルウ [えがお] (5)	⑦⑩洋風だしの素(1.5)	砂糖(2.5)	
	⑦合わせみそ(9)		酒(2.4)	●⑦うす口しょうゆ (1.3)	砂糖(3)		◎生クリーム(2)	塩(0.5)	酒(2)	
	和風だしの素(0.9)		(1.3)	●⑦⑧チキン コンソメ(1.4)	本みりん(1)		◎脱脂粉乳(2)	こしょう(0.03)	本みりん(1)	
			●⑦⑧チキン コンソメ(1.4)	塩(0.2)	酒(1)		◎チーズ(2)		和風だしの素(1)	
			塩(0.2) こしょう(0.01)	こしょう(0.01)			⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.5) こしよう(0.03)			
	【親子そぼろ】	【*鶏そぼろ】	【揚げしゅうまい】		【さば銀紙焼き】		【キャベツと ウインナーの ソテー】		【たらの野菜 あんかけ】	
	たまねぎ(20) ○炒り卵(20)	たまねぎ(30) ⑧鶏肉(25)	しゅうまい(40) 米油(4)		さば銀紙焼き(50)		キャベツ(35) ⑩ポークウインナー		たら打ち粉付き(50) 米油(5)	
フライ缶	⑧鶏肉(15) にんじん(15) グリンピース(3)	にんじん(15) グリンピース(3) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5)	《しゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦粉 ⑪調味料等		《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等		(25) にんじん(5) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)		たまねぎ(10) にんじん(3) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1.7) 酒(1) でん粉(0.3)	
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(0.4)							
その他	【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと(12. 《ココア牛乳のもと》 ココアパウダー ⑦調味料等	5)	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)							純使用量 単位:グラム

△…えび ④…ごま ▲…かに 5…さけ 10…豚肉 ⑨…バナナ ①… ŧ ŧ ⑫…やまいも ⑬…りんご ⑭…ゼラチン 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。





日 12月15日(月)		12月16日(火)		12月17日(水)		12月18日(木)		12月19日(金)		
主食ごはん				麦ごはん		麦ごはん		ごはん		
牛乳	<b>牛乳</b> ◎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	【えがおのカレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) (⑩豚内(15) にんじん(15) マッシュノルーム(5) にんじゃしたいから 「えがお](13) ソース(2.5) 野菜プイヨン(1) トマトケチャップ(2) ●のしょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)		【ごじる】 ⑦豆腐(20) 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦豆乳(15) ⑦豆みそ(9) 酒(2) むろ削り(4)		【わかめスープ】 たまねぎ(20) ⑦豆腐(20) ⑩豚肉(10) にんじん(10) ねぎ(10) とうもろこし(5) わかめ(0.5) ⑧チキンブイヨン(20) ●⑦しょうゆ(2.5) ⑦⑧⑪・中華だし の素(1) 塩(0.4) ④ごま油(0.1) こしょう(0.02)		【かぼちゃみそ汁】 かばまかそ汁】 かば底(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白すりにあま(1.5) 和風だしの素(0.9)		【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(45) こんにゃく(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) グリンピース(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)	
フライ缶	【ごぼうサラダ】 ごぼう(10) まぐろ油漬け(10) きゅうり(10) とうもろこし(10) にんじりごま(2) ④白ねりごま(1.5) 切り干し大根(1) ●⑦しようゆ(2) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) ④ごま油(0.8)		【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(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)		【チキンアドボ】  (***) *** *** *** *** *** *** *** *** **	【*チキンアドボ】 ⑧鶏肉(40) じゃがいも(30) たまねぎ(20) にんじん(10) にんにく(0.05) ●⑦しょうゆ(4) 米酢(2) 砂糖(2) 酒(1) 米油(0.5) こしょう(0.03) でん粉(0.1)	【れんこん入り コロッケ】 れんこんりり 米油(5) 《れんこん入り でれんこん入り でもがいも れんこと ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦粉末状植物性たん白 ⑦⑧調味料等		【いわしの しょうが煮】 いわしの しょうが煮(40) 《いわしの しょうが煮》 いわし ●⑦調味料等	
あえ物・果物	え 物 ・ ・		【きざみたくあん】 たくあん漬け(13)				【白菜とほうれん草のゆはくさい(25) ほうれん草(10) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.3) ゆず果汁(0.3)	ず和え】		
その他	0		【手巻きのり】 手巻きのり(2.5)		【バナナチップス】 バナナチップス(10) 《バナナチップス》 ②バナナ ⑮調味料等				【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)	<b>純体田景 単位:グラ</b> /

<sup>( )</sup>内は純使用量 単位:グラム

## 小学校-4

		小学校-4								
日	12月22日(月)									
主食	◎●⑦小型ロールパン									
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	【野菜スープ】 たまねぎ(30) エリンギ(15) はくさい(15) ゆベーコン(10) にんじん(10) パセリ(0.03) ●⑦ 8									
フライ缶	【フライドチキン】 フライドチキン(50) 米油(5) 《フライドチキン》 ⑧鶏肉 ●小麦粉 ●パでん粉 ●パの間調味料等									
あえ物・果物	【ボイルブロッコリー】 ブロッコリー(20) 塩(0.5)									
その他	【小袋卵なしマヨネーズ 卵なしマヨネーズ (10) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ① 粉末状植物性たん白調味料等 【セレクトデザート】 いちごクレープ(30) ⑦チョコクレープ(30)	]								

( )内は純使用量 単位:グラム