

令和7年度 1月アレルギー献立表（通常献立、アレルギー給食献立）

小学校一
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	1月8日(木)		1月9日(金)		1月13日(火)		1月14日(水)		1月15日(木)	
主食	ごはん		愛知の大根葉ごはん		麦ごはん		◎●⑦ロールパン		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	【えがおのカレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(15) にんじん(15) マッシュルーム(5) にんにく(0.1) カレールウ [えがお](13) ソース(2.5) 野菜ブイヨン(1) トマトケチャップ(2) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【雑煮】 餅(30) はくさい(20) 小松菜(10) かまぼこ(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 花かつお(0.5) 塩(0.2) だし	【みぞれ汁】 大根おろし(25) ⑦豆腐(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(15) ごぼう(15) 大根(10) 小松菜(8) なめこ(5) でん粉(0.7) ●⑦しょうゆ(3) 本みりん(0.8) 酒(1) 塩(0.3) だし	【キャロットポタージュ】 たまねぎ(40) にんじん ペースト(25) じゃがいも(15) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) マッシュルーム(10) バセリ(0.05) ◎牛乳(35) ⑧チキンブイヨン(20) ホワイトルウ [えがお](6) ◎バター(1) ◎チーズ(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)	【*キャロットポタージュ】 たまねぎ(40) にんじん ペースト(25) じゃがいも(15) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) マッシュルーム(10) バセリ(0.05) ⑦豆乳(30) ⑧チキンブイヨン(20) ホワイトルウ [えがお](6) ◎バター(1) ◎チーズ(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)	【さわにわん】 ⑩豚肉(20) ⑫ながいも(15) にんじん(15) かまぼこ(10) たけのこ(10) ごぼう(10) ねぎ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) だし	【さわにわん】 ⑩豚肉(20) ⑫ながいも(15) にんじん(15) かまぼこ(10) たけのこ(10) ごぼう(10) ねぎ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) だし			
フライ缶	【花野菜サラダ】 プロコッキー(15) まぐろ油漬け(10) カリフラワー(10) とうもろこし(10) きゅうり(5) にんじん(5) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) サラダ油(0.6) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【あじの竜田揚げ】 あじの竜田揚げ(40) 米油(4) 《あじの竜田揚げ》 あじ でん粉 ⑦調味料等	【どて丼の具】 ⑩豚肉(30) ⑦さつま揚げ(15) こんにゃく(15) にんじん(10) ねぎ(10) 砂糖(3) ⑦八丁みそ(6) でん粉(0.5) だし	【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)		【あつあげと小松菜のあんかけ】 ⑦生揚げ(35) ⑧鶏肉(15) にんじん(15) 小松菜(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1) 本みりん(1) ④ごま油(0.5) でん粉(0.5)	【あつあげと小松菜のあんかけ】 ⑦生揚げ(35) ⑧鶏肉(15) にんじん(15) 小松菜(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1) 本みりん(1) ④ごま油(0.5) でん粉(0.5)			
あ え 物 ・ 果 物		【紅白なます】 にんじん(8) 切り干し大根(2.5) 砂糖(1.2) 米酢(1) ●⑦うす口しょうゆ(0.8) 塩(0.1)								
その 他		【黒豆】 ⑦黒豆(5)	【ベビーチーズ】 ◎ベビーチーズ(10)				【きらず揚げ】 きらす揚げ(8) 《きらす揚げ》 ●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	1月16日(金)		1月19日(月)		1月20日(火)		1月21日(水)		1月22日(木)	
主食	ごはん	麦ごはん		麦ごはん		ごはん		◎●⑦ミルクロールパン		
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)
缶	【きくらげ入り 中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) たけのこ(20) ○うずら卵(20) ①いか(20) 焼きちくわ(20) にんじん(10) チンゲンサイ(10) きくらげ(0.2) ●⑦しょうゆ(2.5) 野菜ブイヨン(1) 砂糖(1) 酒(1) ●⑦⑯オイスター ソース(1) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【*きくらげ入り 中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) たけのこ(20) ①いか(30) 焼きちくわ(25) にんじん(15) チンゲンサイ(10) きくらげ(0.2) ●⑦しょうゆ(2.5) 野菜ブイヨン(1) 砂糖(1) 酒(1) ●⑦⑯オイスター ソース(1) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【スタミナ汁】 ⑦豆腐(20) じゃがいも(20) たまねぎ(20) ⑩豚肉(15) にんじん(10) ねぎ(5) ⑦油揚げ(2) にんにく(0.2) ⑦合わせみそ(9) だし		【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(30) じゃがいも(25) にんじん(10) ⑧鶏肉(10) かまぼこ(10) さやいんげん(5) ⑦高野豆腐(5) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 本みりん(1) 塩(0.2) だし	【*高野豆腐の うま煮】 ⑦豆腐(20) 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦高野豆腐(7) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 本みりん(1) 塩(0.2) だし でん粉(0.5)	【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しょうゆ(4) 砂糖(2) 本みりん(1) 塩(0.2) だし でん粉(0.5)		【大豆のインド煮】 たまねぎ(60) ⑦大豆(40) にんじん(20) ⑩豚肉(15) トマトピューレ(5) マッシュルーム(5) カレールウ [えがお](4) ソース(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 純カレー(0.35) 塩(0.2) こしょう(0.02)	
缶	【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 ●⑦調味料等		【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)		【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)		【ひじき入り 豚そぼろ】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(15) とうもろこし(10) にんじん(10) ⑦枝豆(3) 米ひじき(1.5) しょうが(1) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5)		【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)	
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)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等						【いよかん】 いよかん(60)		
そ の 他		【手巻きのり】 手巻きのり(2.5)		【たいみそ】 鯛みそ(7) 《鯛みそ》 ⑦調味料等		【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと(12.5) 《ココア牛乳のもと》 ココアパウダー ⑦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N.O. 1」を参照してください。

3 「むり削り」または「和風だしの素」については、「だし」と表記しています。

※ 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	1月23日(金)		1月26日(月)		1月27日(火)		1月28日(水)		1月29日(木)	
主食	ごはん	麦ごはん	ごはん		ごはん		麦ごはん	◎●⑦サンドイッチロールパン		
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)
缶詰	【牛肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ③牛肉(20) ⑦焼き豆腐(20) ねぎ(15) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 酒(2)	【煮みそ】 大根(30) ⑦生揚げ(30) さといも(20) こんにゃく(10) ねぎ(10) ①いか(10) ⑩豚肉(10) 昆布(1) ⑦豆みそ(6) 砂糖(2) 酒(1) だし	【ちゃんこ汁】 ⑧肉団子(30) はくさい(25) ⑦生揚げ(20) しらたき(15) もやし(10) えのきたけ(10) なら(6) ⑧⑩中華ガラスープの素(3) ●⑦しょうゆ(1) 酒(1) 塩(0.1)	【キャベツ入り塩麻婆豆腐】 ⑦豆腐(90) キャベツ(30) ⑩豚肉(20) たまねぎ(20) たけのこ(15) しょウガ(0.5) にんにく(0.2) ⑧⑩中華ガラスープの素(3) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) ④ごま油(0.8) でん粉(1.2)	【冬野菜のクリーム煮】 はくさい(35) じゃがいも(30) たまねぎ(20) にんじん(15) エリンギ(10) ほうれん草(5) ⑧チキンウインナー(5) ◎牛乳(30) ホワイトルウ [えがお](6) ◎生クリーム(5) ◎バター(1) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.3) こしょう(0.02)	【*冬野菜のクリーム煮】 はくさい(35) じゃがいも(30) たまねぎ(20) にんじん(15) エリンギ(10) ほうれん草(5) ⑧チキンウインナー(5) ⑦豆乳(30) ホワイトルウ [えがお](5) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.3) こしょう(0.02)				
フライ缶	【コロッケ】 コロッケ(60) 米油(6) 《コロッケ》 じゃがいも ●パン粉 ⑩豚肉 ③牛肉 たまねぎ ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等	【厚焼き卵のたまねぎだれかけ】 ○厚焼き卵(50) たまねぎ(10) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) 本みりん(1) でん粉(0.2)	【*ソフトカレイフライ】 ソフトカレイフライ(50) 米油(5) 塩(0.15) 《ソフトカレイフライ》 カレイ ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 調味料等	【愛知笑顔の五目炒め】 ⑩豚肉(25) キャベツ(20) れんこん(15) にんじん(10) たまねぎ(10) ●⑦しょうゆ(2) ●⑦⑯オイスター ソース(2) 砂糖(1.2) 酒(1)	【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 ●小麦粉 ⑦粒状大豆たん白 ④⑯調味料等	【愛知県産大豆のスラッピージョー】 たまねぎ(25) ⑩豚肉(13) ③牛肉(10) ⑦大豆(8) マッシュルーム(6) パン粉(2) トマトケチャップ(7) ソース(5) 砂糖(1) マスタード(0.1) 塩(0.1) 《パン粉》 ●小麦粉 ⑦調味料等				
あえ物・果物	【プロッコリーの塩昆布あえ】 プロッコリー(20) 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)	【ういろう】 ういろう(30)		【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー(60)						

() 内は純使用量 単位：グラム

小学校－4

日	1月30日(金)	
主食	<input checked="" type="radio"/> きしめん	
牛乳	<input type="radio"/> 牛乳	
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)
食缶	<p>【きしめんの汁】</p> ⑧鶏肉(20) 大根(10) ねぎ(10) 小松菜(10) かまぼこ(10) にんじん(10) ⑦油揚げ(3) しいたけ(1) <input checked="" type="radio"/> ⑦しょうゆ(6.5) 本みりん(1) 塩(0.3) でん粉(0.6) だし	
フライ缶	<p>【ニギスフライ】</p> ニギスフライ(40) 米油(4) 《ニギスフライ》 ニギス <input checked="" type="radio"/> パン粉 <input checked="" type="radio"/> 小麦粉 調味料等	
あ え 物 ・ 果 物	<p>【ポイルキャベツ】</p> キャベツ(25) 塩(0.5)	
その 他	<p>【小袋中濃ソース】</p> ⑦⑬中濃ソース(8)	

() 内は純使用量 単位: グラム