

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）

中学校ー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(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレールウ 「えがお」(16.9) ソース(3.25) 野菜パイオン(1.3) トマトケチャップ(2.6) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【雑煮】 餅(39) はくさい(26) 小松菜(13) かまぼこ(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 花かつお(0.65) 塩(0.26) だし		【みぞれ汁】 大根おろし(32.5) ⑦豆腐(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(19.5) ごぼう(19.5) 大根(13) 小松菜(10.4) なめこ(6.5) でん粉(0.91) ●⑦しょうゆ(3.9) 本みりん(1.04) 酒(1.3) 塩(0.39) だし		【キャロット ポタージュ】 たまねぎ(52) にんじん ペースト(32.5) じゃがいも(19.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) マッシュルーム(13) パセリ(0.07) ◎牛乳(45.5) ⑧チキンパイオン(26) ホワイトルウ 「えがお」(7.8) ◎バター(1.3) ◎チーズ(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)		【＊キャロット ポタージュ】 たまねぎ(52) にんじん ペースト(32.5) じゃがいも(19.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) マッシュルーム(13) パセリ(0.07) ⑦豆乳(39) ⑧チキンパイオン(26) ホワイトルウ 「えがお」(7.8) 塩(0.65) こしょう(0.05)		【きくらげ入り 中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) たけのこ(26) ○うずら卵(26) ①いか(26) 焼きちくわ(26) にんじん(13) チンゲンサイ(13) きくらげ(0.26) ●⑦しょうゆ(3.25) 野菜パイオン(1.3) 砂糖(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑩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)		【＊きくらげ入り 中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) たけのこ(26) ①いか(39) 焼きちくわ(32.5) にんじん(19.5) チンゲンサイ(13) きくらげ(0.26) ●⑦しょうゆ(3.25) 野菜パイオン(1.3) 砂糖(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑩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)
	フ ラ イ 缶	【花野菜サラダ】 ブロッコリー(19.5) まぐろ油漬(13) カリフラワー(13) とうもろこし(13) きゅうり(6.5) にんじん(6.5) 砂糖(1.95) 米酢(1.95) サラダ油(0.78) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【あじの竜田揚げ】 あじの竜田揚げ(60) 米油(6) 《あじの竜田揚げ》 あじ でん粉 ⑦調味料等		【どて井の具】 ⑩豚肉(39) ⑦さつま揚げ(19.5) こんにゃく(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) 砂糖(3.9) ⑦八丁みそ(7.8) でん粉(0.65) だし		【キャベツと ウィンナーのソテー】 キャベツ(45.5) ⑩ポーク ウィンナー(32.5) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)		【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				
あ え 物 ・ 果 物			【紅白なます】 にんじん(10.4) 切り干し大根(3.25) 砂糖(1.56) 米酢(1.3) ●⑦うす口しょうゆ(1.04) 塩(0.13)						【もやしのナムル】 もやし(39) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)					
そ の 他			【黒豆】 ⑦黒豆(5)		【ベビーチーズ】 ◎ベビーチーズ(10)									

() 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)
食 缶	【さわにわん】 ⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) にんじん(19.5) かまぼこ(13) たけのこ(13) ごぼう(13) ねぎ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) だし		【スタミナ汁】 ⑦豆腐(26) じゃがいも(26) たまねぎ(26) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦油揚げ(2.6) にんにく(0.26) ⑦合わせみそ(11.7) だし		【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(39) 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(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) だし	【＊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) かまぼこ(13) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(9.1) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) だし でん粉(0.65)	【牛肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ③牛肉(26) ⑦焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 酒(2.6)		【大豆のインド煮】 たまねぎ(78) ⑦大豆(52) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) トマトビュール(6.5) マッシュルーム(6.5) カレールウ [えがお](5.2) ソース(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 純カレー(0.45) 塩(0.26) こしょう(0.03)	
フ ラ イ 缶	【あつあげと小松菜のあんかけ】 ⑦生揚げ(45.5) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(19.5) 小松菜(13) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(3.25) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) ④ごま油(0.65) でん粉(0.65)		【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)		【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)		【コロッケ】 コロッケ(70) 米油(7) 《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		【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)	
あ え 物 ・ 果 物			【きざみたくあん】 たくあん漬(16.9) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等				【ブロッコリーの塩昆布あえ】 ブロッコリー(26) 塩昆布(1.56) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等		【いよかん】 いよかん(60)	
そ の 他	【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		【手巻きのり】 手巻きのり(3)		【たいみそ】 鯛みそ(7) 《鯛みそ》 ⑦調味料等		【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)			

() 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。

3 「わり割り」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		●きしめん		◎●⑦サンドイッチロールパン		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	【ごじる】 ⑦豆腐(26) 大根(26) ⑦大豆(19.5) ごぼう(19.5) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦豆乳(19.5) ⑦合わせみそ(11.7) 酒(2.6) だし		【煮みそ】 大根(39) ⑦生揚げ(39) さといも(26) こんにゃく(13) ねぎ(13) ①いか(13) ⑩豚肉(13) 昆布(1.3) ⑦豆みそ(7.8) 砂糖(2.6) 酒(1.3) だし		【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) だし		【冬野菜の クリーム煮】 はくさい(45.5) じゃがいも(39) たまねぎ(26) にんじん(19.5) エリンギ(13) ほうれん草(6.5) ⑧チキン ウインナー(6.5) ◎牛乳(39) ホワイトルウ [えがお](7.8) ◎生クリーム(6.5) ◎バター(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03)	【*冬野菜の クリーム煮】 はくさい(45.5) じゃがいも(39) たまねぎ(26) にんじん(19.5) エリンギ(13) ほうれん草(6.5) ⑧チキン ウインナー(6.5) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ [えがお](6.5) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) 塩(0.39) こしょう(0.03)	【キャベツ入り 塩麻婆豆腐】 ⑦豆腐(117) キャベツ(39) ⑩豚肉(26) たまねぎ(26) たけのこ(19.5) しょうが(0.65) にんにく(0.26) ⑧⑩中華ガラスープの 素(5.2) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) ④ごま油(1.04) でん粉(1.56)	
	フ ラ イ 缶	【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) 米ひじき(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) 米油(0.65)		【厚焼き卵の たまねぎだれかけ】 ○厚焼き卵(60) たまねぎ(13) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.26)	【*ソフト カレイフライ】 ソフト カレイフライ(60) 米油(6) 塩(0.195) 《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	【ニギスフライ】 ニギスフライ(50) 米油(5) 《ニギスフライ》 ニギス ●パン粉 ●小麦粉 調味料等		【愛知県産大豆の スラッピージョー】 たまねぎ(32.5) ⑩豚肉(16.9) ③牛肉(13) ⑦大豆(10.4) マッシュルーム(7.8) パン粉(2.6) トマトチャップ(9.1) 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		【揚げしゅうまい】 しゅうまい(60) 米油(6) 《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 ④⑩調味料等
あ え 物 ・ 果 物					【ボイルキャベツ】 キャベツ(32.5) 塩(0.65)					
そ の 他	【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		【ういろう】 ういろう(30)		【小袋中濃ソース】 ⑦⑬中濃ソース(8)					

() 内は純使用量 単位：グラム

中学校ー 4

日	1月30日(金)	
主食	ごはん	
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	【ちゃんこ汁】 ⑧肉団子(39) はくさい(32.5) ⑦生揚げ(26) しらたき(19.5) もやし(13) えのきたけ(13) にら(7.8) ⑧⑩中華ガラスープの 素(3.9) ●⑦しょうゆ(1.3) 酒(1.3) 塩(0.13)	
フ ラ イ 缶	【愛知笑顔の五目炒め】 ⑩豚肉(32.5) キャベツ(26) れんこん(19.5) にんじん(13) たまねぎ(13) ●⑦しょうゆ(2.6) ●⑦⑩オイスター ソース(2.6) 砂糖(1.56) 酒(1.3)	
あ え 物 ・ 果 物		
そ の 他	【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