

## 令和7年度 2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-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。

	2月2日(月)	2月3日(火)	2月4日(水)	2月5日(木)	2月6日(金)
主食	玄米ごはん	ごはん	◎●⑦サンドイッチロールパン	麦ごはん	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
食缶	【豆乳汁】 ⑦豆腐(39) ⑦豆乳(32.5) 大根(26) ごぼう(19.5) えのきたけ(13) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦合わせみそ(11.7) だし 本みりん(0.65)	【おとしこし】 大根(52) さといも(39) にんじん(26) れんこん(19.5) 焼きちくわ(19.5) ⑦油揚げ(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.26) だし	【ドライカレー】 たまねぎ(78) にんじん(39) ⑩豚肉(26) ③牛肉(13) マッシュルーム(15.6) ⑦大豆(15.6) ビーマン(6.5) トマトピューレ(5.2) いちじくピューレ (3.9) にんにく(0.26) カレールウ [えがお](5.2) ソース(3.25) トマトケチャップ(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 純カレー(0.39) 塩(0.39) こしょう(0.07)	【ピリ辛スープ】 はくさい(32.5) ⑩豚肉(26) ⑦豆腐(26) たまねぎ(26) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) にら(6.5) ⑦白みそ(6.5) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑧チキンコンソメ(1.04) 酒(0.65) ④ごま油(0.39) にんにく(0.26) 豆板醤(0.2) こしょう(0.01)	【ハ宝菜】 キャベツ(52) たまねぎ(52) ①いか(26) にんじん(26) ⑩豚肉(26) たけのこ(13) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑯中華だしの 素(1.95) でん粉(1.3) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.07)
フライ缶	【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)	【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	【パンブキン コロッケ】 かぼちゃコロッケ (60) 米油(6)  《かぼちゃコロッケ》 かぼちゃ ●⑦パン粉 ⑧鶏肉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等	【チキンアドボ】 ⑧鶏肉(45.5) じゃがいも(26) たまねぎ(26) ○うずら卵(19.5) にんじん(13) にんにく(0.07) ●⑦しょうゆ(5.2) 米酢(2.6) 砂糖(2.6) 酒(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.13)	【*チキンアドボ】 ⑧鶏肉(52) じゃがいも(32.5) たまねぎ(26) にんじん(19.5) にんにく(0.07) ●⑦しょうゆ(5.2) 米酢(2.6) 砂糖(2.6) 酒(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.13)
あ え 物 ・ 果 物	【きざみたくあん】 たくあん漬け(16.9) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等		【ボイルキャベツ】 キャベツ(39) 塩(0.65)		【レンコンの青のり和え】 れんこん(26) 青のり粉(0.13) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(0.97) ④ごま油(0.39)
その 他	【手巻きのり】 手巻きのり(3)	【節分豆】 ⑦節分豆(5)	【小袋ドレッシング】 フレンチドレッシング(8)		

※ 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…ザラチン	
⑯…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 「むろ削り」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/](https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/)

日	2月9日(月)		2月10日(火)		2月12日(木)		2月13日(金)		2月16日(月)		
主食	ごはん	麦ごはん	わかめごはん	◎●⑦スライスパン	麦ごはん						
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳						
	通常給食 (卵・乳・えび・かに除去)	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食 (卵・乳・えび・かに除去)	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食 (卵・乳・えび・かに除去)	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食 (卵・乳・えび・かに除去)	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食 (卵・乳・えび・かに除去)	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	
食缶	【鶏団子汁】 ⑧肉団子(32.5) 大根(32.5) ⑦豆腐(26) にんじん(19.5) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 塩(0.39) でん粉(0.65) だし	【豚汁】 ⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) ⑦豆みそ(11.7) だし		【大根と豚肉の煮物】 大根(65) ⑩豚肉(39) さといも(39) ○うずら卵(26) にんじん(13) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.3) だし	【*大根と豚肉の 煮物】 大根(65) ⑩豚肉(39) さといも(39) にんじん(26) ○うずら卵(26) にんじん(13) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.3) だし	【クリーム コーンシチュー】 たまねぎ(39) クリームコーン(26) じゃがいも(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(19.5) とうもろこし(13) バセリ(0.07) ◎牛乳(39) ホワイトルウ [えがお](7.8) だし	【*クリーム コーンシチュー】 たまねぎ(39) クリームコーン(26) じゃがいも(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(19.5) とうもろこし(13) バセリ(0.07) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ [えがお](7.8) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.78) こしょう(0.05)	【けの汁】 大根(26) ⑦大豆(19.5) ごぼう(19.5) にんじん(13) こんにゃく(13) ⑦高野豆腐(2.6) ⑦油揚げ(2.6) ⑦合わせみそ(11.7) だし			
フライ缶	【ちくわの カレー揚げ】 焼きちくわ(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 純カレー(0.26) 米油(6.55)	【ひじき入り 親子そぼろ】 ○炒り卵(19.5) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(19.5) ひじき(1.95) にんじん(13) ⑦枝豆(3.9) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65) 米油(0.65)	【*ひじき入り 鶏そぼろ】 とうもろこし(13) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(26) ひじき(1.95) にんじん(13) ⑦枝豆(3.9) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65) 米油(0.65)	【ごぼうサラダ】 ごぼう(13) まぐろ油漬け(13) きゅうり(13) とうもろこし(13) にんじん(10.4) ④白ねりごま(2.6) ④白すりごま(1.95) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.95) 米酢(1.95) ④ごま油(1.04)		【ハンバーグの トマトソースかけ】 ハンバーグ(60) ベジタブルソース (13) トマトケチャップ (6.5) ソース(1.3) 砂糖(1.3) 赤ワイン(0.65) 塩(0.13) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 たまねぎ ⑩豚肉 ⑩調味料等 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ ⑦調味料等		【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) さやいんげん(6.5) 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 ・ 果 物											
その他	【納豆】 納豆(30) 《納豆》 ⑦大豆 ●⑦調味料等	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)				【大豆チョコクリーム】 大豆チョコクリーム(10) 《大豆チョコクリーム》 ⑦大豆粉 ココアパウダー ◎脱脂粉乳 ⑦調味料等		【にんじんとみかんのゼリー】 野菜ゼリー(70)			

( ) 内は純使用量 単位: グラム

日	2月17日(火)		2月18日(水)		2月19日(木)		2月20日(金)		2月24日(火)	
主食	ごはん	●ソフトめん	ごはん	●●⑦ミルクロールパン	ごはん	●牛乳	麦ごはん	ごはん	●牛乳	ごはん
	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	【いも子汁】 さといも(32.5) ごぼう(26) にんじん(13) ③牛肉(13) こんにゃく(13) ねぎ(13) えのきたけ(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 塩(0.13) だし	【ジャージャー麺の具】 たまねぎ(65) にんじん(26) ③牛肉(19.5) ⑩豚肉(19.5) ⑦大豆(19.5) たけのこ(13) ねぎ(13) しいたけ(2.6) しょうが(1.04) にんにく(0.39) 豆板醤(0.39) ⑦豆みそ(10.4) ⑦ハ丁みそ(5.2) ●⑦しょうゆ(5.2) 酒(1.3) 本みりん(3.9) 砂糖(3.9) でん粉(2.6)	【すきやき】 はくさい(52) ③牛肉(39) ⑦焼き豆腐(32.5) こんにゃく(26) ねぎ(26) にんじん(13) ●角ふ(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3)	【白菜のクリーム煮】 はくさい(45.5) じゃがいも(39) たまねぎ(32.5) にんじん(19.5) ⑩ベーコン(13) マッシュルーム(6.5) エリンギ(6.5) ⑦牛乳(39) ホワイトルウ 「えがお」(7.8) ⑦生クリーム(6.5) ⑦脱脂粉乳(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03)	【*白菜のクリーム煮】 はくさい(45.5) じゃがいも(39) たまねぎ(32.5) にんじん(19.5) ⑩ベーコン(13) マッシュルーム(6.5) エリンギ(6.5) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ 「えがお」(6.5) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03)	【スキー汁】 大根(26) さつまいも(26) ⑦豆腐(13) ⑩豚肉(19.5) ごぼう(13) にんじん(13) ねぎ(10.4) こんにゃく(6.5) ⑦合わせみそ(11.7) だし				
フライ缶	【さわらの天ぷら】 ●さわら天ぷら(60) 米油(6)	【プロッコリーとツナのサラダ】 プロッコリー(26) きゅうり(19.5) まぐろ油漬け(13) とうもろこし(6.5) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑦しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【おひたし】 もやし(32.5) キャベツ(10.4) にんじん(9.1) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ④白すりごま(2.08) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.3) 米酢(0.65)	【三河赤鶏のチキンカツ】 三河赤鶏のチキンカツ(60) 米油(6) 《三河赤鶏のチキンカツ》 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白調味料等	【いわしのかば焼き】 いわしどち粉付き(50) 米油(5) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6) 本みりん(1.95) 酒(1.3) でん粉(0.26)					
あえ物・果物	【菜花の塩昆布和え】 キャベツ(22.1) 菜花(10.4) 塩昆布(1.56)  《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等									
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		【ヨーグルト】 ⑦ヨーグルト(100)							

( ) 内は純使用量 単位: グラム

## 中学校-4

日	2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)	
主食	ごはん		◎●⑦あいの米粉パン		麦ごはん	
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)
缶	<p>【関東煮】 大根(52) さといも(39) ○うずら卵(26) にんじん(19.5) 焼きちくわ(19.5) こんにゃく(13) 昆布(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) だし</p>	<p>【*関東煮】 大根(58.5) さといも(39) にんじん(26) 焼きちくわ(26) こんにゃく(19.5) 昆布(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) だし</p>	<p>【ポークビーンズ】 たまねぎ(65) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) ⑩ベーコン(5.2) グリンピース(5.2) トマトジュース(26) トマトケチャップ(10.4) ソース(1.95) 砂糖(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>		<p>【中華風卵スープ】 クリームコーン(19.5) たまねぎ(39) ○液卵(26) ⑧鶏肉(26) チングエンサイ(13) にんじん(13) とうもろこし(6.5) ⑧⑩中華ガラスープの素(1.95) 酒(1.3) ●⑦うす口しょうゆ(1.3) 塩(0.17) でん粉(1.3)</p>	<p>【*中華風スープ】 たまねぎ(52) ⑧鶏肉(26) チングエンサイ(13) にんじん(13) とうもろこし(19.5) ⑧⑩中華ガラスープの素(1.95) 酒(1.3) ●⑦うす口しょうゆ(1.3) 塩(0.17)</p>
ライ	<p>【愛知のれんこん入りつくね】 れんこん入りつくね(60)  《れんこん入りつくね》 ⑧鶏肉 れんこん たまねぎ ⑦粒状植物性たん白 ⑦調味料等</p>		<p>【コロコロポテトサラダ】 じゃがいも(52) まぐろ油漬け(13) キャベツ(6.5) たまねぎ(6.5) にんじん(6.5) とうもろこし(6.5) オリーブ油(0.65) 砂糖(0.52) 塩(0.39) こしょう(0.03)</p>		<p>【高野豆腐のマーボ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(26) にんじん(13) ⑦高野豆腐(9.1) ねぎ(6.5) にんにく(0.26) しょうが(0.39) ●④⑦甜面醤(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) ⑦⑧⑩⑯中華だしの素(0.91) でん粉(1.04) ④ごま油(0.65) 豆板醤(0.13)</p>	
あ え 物 ・ 果 物			【いよかん】 いよかん(60)			
その 他						

( ) 内は純使用量 単位: グラム