

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）

小学校-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。

| 日 | 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(30) ⑦豆乳(25) 大根(20) ごぼう(15) えのきだけ(10) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦合わせみそ(9) だし 本みりん(0.5) | 【おとしこし】 大根(40) さといも(30) にんじん(20) れんこん(15) 焼きちくわ(15) ⑦油揚げ(5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(1) 本みりん(1) 塩(0.2) だし | 【ドライカレー】 たまねぎ(60) にんじん(30) ⑩豚肉(20) ③牛肉(10) マッシュルーム(12) ⑦大豆(12) ピーマン(5) トマトピューレ(4) いちじくピューレ(3) にんにく(0.2) カレールウ 「えがお」(4) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 純カレー(0.3) 塩(0.3) こしょう(0.05) | 【ピリ辛スープ】 はくさい(25) ⑩豚肉(20) ⑦豆腐(20) たまねぎ(20) にんじん(5) えのきだけ(5) にら(5) ⑦白みそ(5) ●⑦しょうゆ(3) ⑧チキンコンソメ(0.8) 酒(0.5) ④ごま油(0.3) にんにく(0.2) 豆板醤(0.15) こしょう(0.01) | 【八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ①いか(20) にんじん(20) ⑩豚肉(20) たけのこ(10) 小松菜(10) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑯中華 だしの素(1.5) でん粉(1) 砂糖(0.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.05) | |
| フライ缶 | 【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) | 【いわしのかば焼き】 いわし打ち粉付き (40) 米油(4) しょうが(1) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(2) 本みりん(1.5) 酒(1) でん粉(0.2) | 【コロコロ ポテトサラダ】 じやがいも(40) まぐろ油漬け(10) キャベツ(5) たまねぎ(5) にんじん(5) とうもろこし(5) オリーブ油(0.5) 砂糖(0.4) 塩(0.3) こしょう(0.02) | 【チキンアドボ】 ⑧鶏肉(35) じやがいも(20) たまねぎ(20) ○うずら卵(15) 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) こしょう(0.03) でん粉(0.1) | 【チキンアドボ】 ⑧鶏肉(40) じやがいも(25) たまねぎ(20) にんじん(15) にんにく(0.05) ●⑦しょうゆ(4) 米酢(2) 砂糖(2) 酒(1) こしょう(0.03) でん粉(0.1) | 【揚げぎょうざ】 ぎょうざ(36) 米油(3.6) 《ぎょうざ》 キャベツ ●小麦粉 ⑩豚肉 たまねぎ ●⑦調味料等 |
| あ え 物 ・ 果 物 | 【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 | | | | 【レンコンの青のり和え】 れんこん(20) 青のり粉(0.1) ●⑦しょうゆ(1.5) 砂糖(0.75) ④ごま油(0.3) | |
| そ の 他 | 【手巻きのり】 手巻きのり(2.5) | 【節分豆】 ⑦節分豆(5) | | 【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

※ 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。

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/

| 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 | 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 | 【鶏団子汁】 ⑧肉団子(25) 大根(25) ⑦豆腐(20) にんじん(15) ねぎ(10) ●⑦しょうゆ(3) 塩(0.3) でん粉(0.5) だし | | 【豚汁】 ⑦豆腐(25) さといも(20) ⑩豚肉(20) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑦豆みそ(9) だし | | 【大根と豚肉の煮物】 大根(50) ⑩豚肉(30) さといも(25) ○うずら卵(20) にんじん(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1) だし | 【*大根と豚肉の煮物】 大根(50) ⑩豚肉(30) さといも(30) にんじん(20) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1) だし | 【クリームコーンシチュー】 大根(50) ⑩豚肉(30) クリームコーン(20) さといも(20) にんじん(20) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1) だし | 【*クリームコーンシチュー】 たまねぎ(30) クリームコーン(20) じゃがいも(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(15) とうもろこし(10) パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ホワイトルウ [えがお](6) ◎チーズ(2) ◎脱脂粉乳(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.6) こしょう(0.04) | 【クリームコーンシチュー】 たまねぎ(30) クリームコーン(20) じゃがいも(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(15) とうもろこし(10) パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ホワイトルウ [えがお](6) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.6) こしょう(0.04) | 【けの汁】 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) にんじん(10) こんにゃく(10) ⑦高野豆腐(2) ⑦油揚げ(2) ⑦合わせみそ(9) だし | |
| フライ缶 | 【ちくわのかレー揚げ】 焼きちくわ(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 純カレー(0.2) 米油(4.42) | | 【ひじき入り親子そぼろ】 ○炒り卵(15) たまねぎ(15) ⑧鶏肉(15) ひじき(1.5) にんじん(10) ⑦枝豆(3) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5) | 【*ひじき入り鶏そぼろ】 とうもろこし(10) たまねぎ(15) ⑧鶏肉(20) ひじき(1.5) にんじん(10) ⑦枝豆(3) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5) | 【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) にんじん(8) ④白ねりごま(2) ④白すりごま(1.5) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) ④ごま油(0.8) | | 【ハンバーグのトマトソースかけ】 ハンバーグ(50) ベジタブルソース(10) トマトケチャップ(5) ソース(1) 砂糖(1) 赤ワイン(0.5) 塩(0.1) 《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(35) たまねぎ(15) にんじん(10) もやし(10) さやいんげん(5) しょうが(0.8) にんにく(0.2) ●⑦しょうゆ(2.8) 酒(2) 砂糖(1.5) 米油(0.5) でん粉(0.5) | | |
| あれ 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 | 【ブルーン】 ブルーン(20) | | | |

() 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 | | ◎●⑦ミルクロールパン | | ごはん | | ●ソフトめん | | 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) |
| 食缶 | 【いも汁】 さといも(25) ごぼう(20) にんじん(10) ③牛肉(10) こんにゃく(10) ねぎ(10) えのきたけ(5) ●⑦しょうゆ(5) 本みりん(1) 酒(1) 塩(0.1) だし | 【白菜のクリーム煮】 はくさい(35) じやがいも(30) たまねぎ(25) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) マッシュルーム(5) エリンギ(5) ◎牛乳(30) ホワイトルウ [えがお](6) ◎生クリーム(5) ◎脱脂粉乳(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.3) こしょう(0.02) | 【*白菜の クリーム煮】 はくさい(35) じやがいも(30) たまねぎ(25) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) マッシュルーム(5) エリンギ(5) ⑦豆乳(30) ホワイトルウ [えがお](5) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.3) こしょう(0.02) | 【すきやき】 はくさい(40) ③牛肉(30) ⑦焼き豆腐(25) こんにゃく(20) ねぎ(20) にんじん(10) ●角ふ(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 本みりん(1) | | | 【ジャージャー 麺の具】 たまねぎ(50) にんじん(20) ③牛肉(15) ⑩豚肉(15) ⑦大豆(15) たけのこ(10) ねぎ(10) しいたけ(2) しょうが(0.8) にんにく(0.3) 豆板醤(0.3) ⑦豆みそ(8) ⑦八丁みそ(4) ●⑦しょうゆ(4) 酒(1) 本みりん(3) 砂糖(3) でん粉(2) | | 【スキーチ】 大根(20) さつまいも(20) ⑦豆腐(10) ⑩豚肉(15) ごぼう(10) にんじん(10) ねぎ(8) こんにゃく(5) ⑦合わせみそ(9) だし | |
| フライ缶 | 【さわらの天ぶら】 ●さわら天ぶら(40) 米油(4) | 【三河赤鶏の チキンカツ】 三河赤鶏の チキンカツ(50) 米油(5) 《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 | | 【おひたし】 もやし(25) キャベツ(8) にんじん(7) ほうれん草(5) かまぼこ(5) しらす干し(2) ④白すりごま(1.6) ●⑦しょうゆ(1.5) 砂糖(1) 米酢(0.5) | | 【プロッコリーと ツナのサラダ】 プロッコリー(20) きゅうり(15) まぐろ油漬け(10) とうもろこし(5) 砂糖(1) ワインビネガー(1) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) | | 【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 | 【菜花の塩昆布和え】 キャベツ(17) 菜花(8) 塩昆布(1.2) 《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】 ◎ヨーグルト(70) | | | 【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 | | | |

() 内は純使用量 単位：グラム

小学校－4

| 日 | 2月25日(水) | | 2月26日(木) | | 2月27日(金) | |
|----------------|---|---|--------------------|---|---|--------------------------|
| 主食 | ごはん | | ◎●⑦あいちの米粉パン | | 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) |
| 食缶 | <p>【関東煮】 大根(40) さといも(30) ○うずら卵(20) にんじん(15) 焼きちくわ(15) こんにゃく(10) 昆布(1) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(1) 本みりん(1) だし</p> <p>*関東煮】 大根(45) さといも(30) にんじん(20) 焼きちくわ(20) こんにゃく(15) 昆布(1) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(1) 本みりん(1) だし</p> | <p>【ボーケビーンズ】 たまねぎ(50) ⑦大豆(35) にんじん(20) ⑩豚肉(15) ⑩ベーコン(4)</p> <p>グリンピース(4) トマトジュース(20) トマトケチャップ(8) ソース(1.5) 砂糖(1) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> | | <p>【中華風卵スープ】 クリームコーン(15) たまねぎ(30) ○液卵(20) ⑧鶏肉(20) チンゲンサイ(10) にんじん(10) とうもろこし(5) ⑧⑩中華 ガラスープの素(1.5) 酒(1)</p> <p>●⑦うす口しょうゆ(1) 塩(0.13) でん粉(1)</p> | <p>【*中華風スープ】 たまねぎ(40) ⑧鶏肉(20) チンゲンサイ(10) にんじん(10) とうもろこし(15) ⑧⑩中華 ガラスープの素(1.5) 酒(1)</p> <p>●⑦うす口しょうゆ(1) 塩(0.13)</p> | |
| フライ缶 | <p>【愛知のれんこん入り つくね】 れんこん入りつくね (40)</p> <p>《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>【パンブキン コロッケ】 かぼちゃコロッケ (50) 米油(5)</p> <p>《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</p> | | <p>【高野豆腐のマーボ】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(20) にんじん(10) ⑦高野豆腐(7) ねぎ(5) にんにく(0.2) しょうが(0.3) ●④⑦甜面醤(2) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) ⑦⑧⑩⑯中華 だしの素(0.7) でん粉(0.8) ④ごま油(0.5) 豆板醤(0.1)</p> | | |
| あれ 物・ 果物 | | 【ボイルキャベツ】 キャベツ(30) 塩(0.5) | 【いよかん】 いよかん(60) | | | |
| その他 | | 【小袋ドレッシング】 フレンチドレッシング(8) | | | | |

() 内は純使用量 単位: グラム