

- 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	3月2日(月)		3月3日(火)		3月4日(水)		3月5日(木)		3月6日(金) 1～5年生 (6年生は4ページに記載)	
主食	ごはん		ごはん		◎●⑦あいちの米粉パン		麦ごはん		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)
食缶	【トッポギスープ】 たまねぎ(25) トッポギ(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) ねぎ(5) とうもろこし(5) わかめ(0.3) ⑧⑩中華ガラ スープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.2) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.03)		【みつば入り五目汁】 ⑦豆腐(30) たまねぎ(25) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) 小松菜(7) みつば(3) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) だし		【野菜スープ】 じゃがいも(30) たまねぎ(25) ⑩ベーコン(15) もやし(10) にんじん(10) エリンギ(10) パセリ(0.03) 白ワイン(2) 野菜ブイヨン(1.5) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02) ローリエ(0.01)		【大根と豚肉の煮物】 大根(55) さといも(35) ⑩豚肉(20) ⑦生揚げ(20) にんじん(20) 昆布(0.5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1) だし		【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(10) 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)	
フライ缶	【揚げしゅうまい】 しゅうまい(40) 米油(4) 《しゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦粉 ⑩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)		【やきそば】 キャベツ(30) 油そば(30) ⑩豚肉(20) ①いか(10) にんじん(10) しょうが酢漬け(0.3) 青のり粉(0.05) 中濃ソース(7) ソース(3) 塩(0.2) こしょう(0.02) 《油そば》 ●小麦粉 ⑦調味料等		【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き(50) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等		【菜花のサラダ】 キャベツ(25) 菜花(15) まぐろ油漬け(10) きゅうり(8) 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(0.01)	
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							
その他			【手巻きのり】 手巻きのり(2.5) 【いがまんじゅう】 いがまんじゅう(40) 《いがまんじゅう》 小豆 米粉 ⑦⑩調味料等		【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)				【ももゼリー】 ⑩桃ゼリー(70)	

日	3月9日(月)		3月10日(火)		3月11日(水)		3月12日(木)		3月13日(金)	
主食	麦ごはん		◎●⑦スライスパン		ごはん		麦ごはん		●中華めん	
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	【春雨スープ】 たまねぎ(30) たけのこ(15) ①いか(15) ⑩豚肉(10) にんじん(10) チンゲンサイ(10) はるさめ(3.5) ⑧⑩中華ガラ スープの素(3.5) 酒(2.2) ●⑦しょうゆ(1.35) 塩(0.15) こしょう(0.02)		【コーンポタージュ】 たまねぎ(40) クリームコーン(30) ◎牛乳(30) じゃがいも(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ホワイトルウ [えがお](6) ◎脱脂粉乳(2) ◎チーズ(1) パセリ(0.03) ⑦⑩洋風だしの素(1) ◎バター(1) 白ワイン(1) 塩(0.6) こしょう(0.02)	【*コーンポタージュ】 たまねぎ(40) ⑦クリームコーン(30) 豆乳(30) じゃがいも(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ホワイトルウ [えがお](6) パセリ(0.03) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 白ワイン(1) 塩(0.6) こしょう(0.02)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) こんにゃく(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) ⑦枝豆(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)		【だご汁】 ●すいとん(30) はくさい(20) ⑩豚肉(12) 大根(10) にんじん(10) ねぎ(8) ぶなしめじ(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) だし		【とんこつラーメンのスープ】 ⑩豚肉(20) キャベツ(20) もやし(20) たまねぎ(15) にんじん(10) ねぎ(10) しょうが(1) にんにく(0.3) ⑩豚骨ラーメン スープ(11) ●⑦しょうゆ(2.5) でん粉(0.8)	
フ ラ イ 缶	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(30) ⑧鶏肉(20) とうもろこし(10) にんじん(5) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.8) 砂糖(1.5) 米酢(1) ④ごま油(0.5)		【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)		【いわしの梅煮】 いわしの梅煮(40) 《いわしの梅煮》 いわし しそ抽出液 ●⑦調味料等		【白身魚の 野菜だれかけ】 米粉パンガシウス フライ(50) 米油(5) たまねぎ(10) にんじん(3) ●⑦しょうゆ(2.7) 砂糖(1.4) 本みりん(1) でん粉(0.3)		【愛知の野菜入り 春巻き】 春巻き(50) 米油(5) 《春巻き》 キャベツ ●小麦粉 れんこん ⑧鶏肉 にんじん ●④⑦調味料等	
あ え 物 ・ 果 物									【にんじんのナムル】 にんじん(25) まぐろ油漬け(5) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.1)	
そ の 他	【ベビーチーズ】 ◎ベビーチーズ(10)		【みかんジャム】 みかんジャム(15)							

※ アレルギーマークの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 アレルギーマークの見方については、「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。

() 内は純使用量 単位：グラム

※ 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マーク立表」を掲載しています。
https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/



日	3月16日(月)		3月17日(火)		3月18日(水)		3月23日(月)	
主食	麦ごはん		わかめごはん		ごはん		◎●⑦クロスロールパン	
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)
食 缶	【スープカレー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ○うずら卵(25) ⑧鶏肉(25) にんじん(10) セロリ(3) きくらげ(0.1) にんにく(0.1) しょうが(0.1) トマトピューレ(10) 中濃ソース(2.5) ⑧コンソメ(0.5) 純カレー(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.01)	【*スープカレー】 たまねぎ(50) じゃがいも(40) ⑧鶏肉(30) にんじん(15) セロリ(3) きくらげ(0.1) にんにく(0.1) しょうが(0.1) トマトピューレ(10) 中濃ソース(2.5) ⑧コンソメ(0.5) 純カレー(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.01)	【卵とじ】 ○液卵(40) じゃがいも(35) たまねぎ(30) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) だし	【*野菜のうま煮】 じゃがいも(45) たまねぎ(45) ⑧鶏肉(30) にんじん(15) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) だし	【白みそ汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) かまぼこ(10) にんじん(10) 小松菜(10) えのきたけ(5) ⑦油揚げ(3) ⑦みみそ(9) 本みりん(1) だし		【ボークビーンズ】 たまねぎ(50) ⑦大豆(35) にんじん(20) ⑩豚肉(15) ⑩ベーコン(4) 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)	
フ ラ イ 缶	【れんこんとツナの炒めもの】 れんこん(30) まぐろ油漬(14) にんじん(5) さやいんげん(3) ●⑦しょうゆ(3) 本みりん(1.5) 砂糖(0.8) ④ごま油(0.5)		【ちくわのお好み揚げ】 ちくわ(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) しょうが酢漬(0.5) 青のり粉(0.12) 米油(4.46)		【ヒレカツ】 ヒレカツ(40) 米油(4) 《ヒレカツ》 ⑩豚肉 ●パン粉 ⑦大豆たん白 調味料等		【ブロッコリーサラダ】 ブロッコリー(15) まぐろ油漬(15) きゅうり(12) キャベツ(8) にんじん(5) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) サラダ油(0.6) 塩(0.3) こしょう(0.02)	
あ え 物 ・ 果 物			【もやしのゆかり和え】 もやし(30) ゆかり粉(0.5)		【ボイルキャベツ】 キャベツ(25) 塩(0.5)		【オレンジ】 ②オレンジ(40)	
そ の 他	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト(70)				【小袋中濃ソース】 ⑦⑬中濃ソース(8) 【いちごのスティックケーキ】 ⑦米粉のいちごスティックケーキ(25)			

() 内は純使用量 単位：グラム

小学校-4

日	3月6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	【えがおの カレーシチュー】 たまねぎ(48) じゃがいも(42) ⑩豚肉(12) にんじん(18) マッシュルーム(6) にんにく(0.12) カレールウ 【えがお】(15.6) ソース(3) 野菜パイオン(1.2) トマトケチャップ (2.4) ●⑦しょうゆ(0.6) 純カレー(0.12) 塩(0.12) こしょう(0.02)	
フライ缶	【菜花のサラダ】 キャベツ(25) 菜花(15) まぐろ油漬け(10) きゅうり(8) 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(0.01)	
フライ缶	【鶏肉のから揚げ】 ⑧鶏肉(50) しょうが(0.4) しょうゆ(2) 酒(1) でん粉(4) ●小麦粉(1) 米油(5.8)	
あえ物・果物	【れんこんチップス】 れんこん(30) 米油(3) 塩(0.02)	
その他	【ももゼリー】 ⑪桃ゼリー(70)	

()内は純使用量 単位：グラム