

- 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9日(月)	
主食	ごはん		ごはん		◎●㉞あいちの米粉パン		ごはん		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)
食 缶	【えがのお カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ㉞豚肉(13) 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) 野菜フイヨン(1.3) トマトケチャップ(2.6) ●㉞しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【みつば入り五目汁】 ㉞豆腐(39) 大根(26) ㉞鶏肉(26) にんじん(13) 小松菜(9.1) みつば(3.9) しいたけ(1.3) ●㉞しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) だし		【野菜スープ】 じゃがいも(39) たまねぎ(32.5) ㉞ベーコン(19.5) もやし(13) にんじん(13) エリンギ(13) パセリ(0.04) 白ワイン(2.6) 野菜フイヨン(1.95) ●㉞しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03) ローリエ(0.01)		【白みそ汁】 ㉞豆腐(39) 大根(26) かまぼこ(13) にんじん(13) 小松菜(13) えのきたけ(6.5) ㉞油揚げ(3.9) ㉞米みそ(11.7) 本みりん(1.3) だし		【春雨スープ】 たまねぎ(39) たけのこ(19.5) ㉞いか(19.5) ㉞豚肉(13) にんじん(13) チンゲンサイ(13) はるさめ(4.55) ㉞㉞中華ガラ スープの素(4.55) 酒(2.86) ●㉞しょうゆ(1.76) 塩(0.2) こしょう(0.03)	
フ ラ イ 缶	【菜花のサラダ】 キャベツ(32.5) 菜花(10.4) まぐろ油漬け(13) きゅうり(19.5) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) ●㉞しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)		【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) ●㉞しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)		【やきそば】 キャベツ(39) 油そば(39) ㉞豚肉(26) ㉞いか(13) にんじん(13) しょうが酢漬け(0.39) 青のり粉(0.07) 中濃ソース(9.1) ソース(3.9) 塩(0.26) こしょう(0.03) 《油そば》 ●小麦粉 ㉞調味料等		【ヒレカツ】 ヒレカツ(50) 米油(5) 《ヒレカツ》 ㉞豚肉 ●パン粉 ㉞大豆たん白 調味料等		【バンバンジー サラダ】 きゅうり(39) ㉞鶏肉(26) とうもろこし(13) にんじん(6.5) ㉞白ねりごま(3.9) ㉞白すりごま(1.3) ●㉞しょうゆ(2.34) 砂糖(1.95) 米酢(1.3) ㉞ごま油(0.65)	
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 ●㉞調味料等				【ボイルキャベツ】 キャベツ(32.5) 塩(0.65)			
そ の 他			【手巻きのり】 手巻きのり(3) 【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 ㉞調味料等		【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【小袋中濃ソース】 ㉞㉞中濃ソース(8) 【いちごのスティックケーキ】 ㉞米粉のいちごスティックケーキ(25)		【ベビーチーズ】 ◎ベビーチーズ(10)	

日	3月10日(火)		3月11日(水)		3月12日(木)		3月13日(金)		3月16日(月)	
主食	●中華めん		麦ごはん		ごはん		◎●⑦スライスパン		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	【とんこつラーメン のスープ】 ⑩豚肉(26) キャベツ(26) もやし(26) たまねぎ(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) しょうが(1.3) にんにく(0.39) ⑩豚骨ラーメン スープ(14.3) ●⑦しょうゆ(3.25) でん粉(1.04)		【だご汁】 ●すいとん(39) はくさい(26) ⑩豚肉(15.6) 大根(13) にんじん(13) ねぎ(10.4) ぶなしめじ(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) だし		【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) ⑦枝豆(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)		【コーンポタージュ】 たまねぎ(52) クリームコーン(39) ◎牛乳(39) じゃがいも(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) ホワイトルウ [えがお](7.8) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎チーズ(1.3) パセリ(0.04) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) ◎バター(1.3) 白ワイン(1.3) 塩(0.78) こしょう(0.03)	【*コーン ポタージュ】 たまねぎ(52) クリームコーン(39) ⑦豆乳(39) じゃがいも(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) ホワイトルウ [えがお](7.8) パセリ(0.04) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) 白ワイン(1.3) 塩(0.78) こしょう(0.03)	【スープカレー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ○うずら卵(32.5) ⑧鶏肉(32.5) にんじん(13) セロリ(3.9) きくらげ(0.13) にんにく(0.13) しょうが(0.13) トマトピューレ(13) 中濃ソース(3.25) ⑧コンソメ(0.65) 純カレー(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.01)	【*スープカレー】 たまねぎ(65) じゃがいも(52) ⑧鶏肉(39) にんじん(19.5) セロリ(3.9) きくらげ(0.13) にんにく(0.13) しょうが(0.13) トマトピューレ(13) 中濃ソース(3.25) ⑧コンソメ(0.65) 純カレー(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.01)
フ ラ イ 缶	【愛知の野菜入り 春巻き】 春巻き(60) 米油(6) 《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		【白身魚の 野菜だれかけ】 米粉パンガシウス フライ(60) 米油(6) たまねぎ(13) にんじん(3.9) ●⑦しょうゆ(3.51) 砂糖(1.82) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)		【いわしの梅煮】 いわしの梅煮(50) 《いわしの梅煮》 いわし しそ抽出液 ●⑦調味料等		【キャベツと ウインナーの ソテー】 キャベツ(45.5) ⑩ポーク ウインナー(32.5) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)		【れんこんと ツナの炒めもの】 れんこん(39) まぐろ油漬け(18.2) にんじん(6.5) さやいんげん(3.9) 米油(0.65) ●⑦しょうゆ(3.9) 本みりん(1.95) 砂糖(1.04) ④ごま油(0.65)	
あ え 物 ・ 果 物	【にんじんのナムル】 にんじん(32.5) まぐろ油漬け(6.5) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.13)									
そ の 他							【みかんジャム】 みかんジャム(15)		【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト(100)	

※ 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 パンに表示されるの大豆については、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。

() 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献立表」を掲載しています。
https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/



日	3月17日(火)		3月18日(水)		3月19日(木)		3月23日(月)		
主食	わかめごはん		麦ごはん		—		◎●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	【卵とじ】 ○液卵(52) じゃがいも(45.5) たまねぎ(39) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) さやいんげん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.08) 本みりん(1.3) 塩(0.13) だし	【＊野菜のうま煮】 じゃがいも(58.5) たまねぎ(45) ⑧鶏肉(30) にんじん(15) さやいんげん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.08) 本みりん(1.3) 塩(0.13) だし	【大根と豚肉の煮物】 大根(71.5) さといも(45.5) ⑩豚肉(26) ⑦生揚げ(26) にんじん(26) 昆布(0.65) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.3) だし		【ツナの 炊き込みご飯】 米(60) もち米(12) ごぼう(18) まぐろ油漬(18) にんじん(18) ぶなしめじ(12) ⑦油揚げ(2.4) ●⑦しょうゆ(7.2) 酒(2.4) 砂糖(1.8) 本みりん(1.2) だし 塩(0.24)	【けんちん汁】 ⑦豆腐(32.5) 大根(26) こんにゃく(19.5) にんじん(13) ごぼう(13) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(5.2) ④ごま油(0.65) 塩(0.39) だし		【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) グリーンピース(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)	
	フライ 缶	【ちくわの お好み揚げ】 ちくわ(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) しょうが酢漬(0.65) 青のり粉(0.16) 米油(6.6)		【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き(60) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等		【鶏肉のから揚げ】 ⑧鶏肉(60) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(3) 酒(1.5) でん粉(6) ●小麦粉(2) 米油(7.3)		【ブロッコリー サラダ】 ブロッコリー(19.5) まぐろ油漬(19.5) きゅうり(15.6) キャベツ(10.4) にんじん(6.5) 砂糖(1.95) 米酢(1.95) サラダ油(0.78) 塩(0.39) こしょう(0.03)	
あ え 物 ・ 果 物	【もやしのゆかり和え】 もやし(39) ゆかり粉(0.65)				【和風サラダ】 キャベツ(16.9) きゅうり(16.9) ⑩ベーコン(6.5) とうもろこし(3.9) にんじん(2.6) 米酢(0.78) 砂糖(0.78) ●⑦しょうゆ(0.65) サラダ油(0.39) 塩(0.08) こしょう(0.01)		【オレンジ】 ②オレンジ(40)		
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