

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	4月13日(月)		4月14日(火)		4月15日(水)		4月16日(木)		4月17日(金)		
主食	せきはん		麦ごはん		わかめごはん		麦ごはん		◎⑦ミルクロールパン		
牛乳	◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎はっこう乳		
	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	【さくらのすまし汁】 ⑦豆腐(25) たまねぎ(20) 大根(15) にんじん(10) えのきたけ(10) さくらかまぼこ(10) わかめ(0.2) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(0.5) だし		【スタミナ汁】 ⑦豆腐(20) じゃがいも(20) たまねぎ(20) ⑩豚肉(10) にんじん(10) ねぎ(5) ⑦油揚げ(3) にんにく(0.2) ⑦合わせみそ(9) だし		【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) こんにやく(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)		【ワントンスープ】 はくさい(20) にんじん(15) ●ワントン(12) ⑩焼き豚(10) たけのこ(10) たら(5) とうもろこし(5) 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) ④ごま油(0.1)		【ポークビーンズ】 たまねぎ(50) ⑦大豆(35) にんじん(20) ⑩豚肉(15) ⑦枝豆(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	【鶏肉のから揚げ】 鶏肉打粉付き(50) 米油(5) ≪鶏肉打粉付き≫ ⑧鶏肉 でんぶん ⑦調味料等		【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(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)		【白身魚フライの レモンしょうゆがけ】 米粉パンガシウス フライ(50) 米油(5) 砂糖(2) レモン果汁(2) ●⑦しょうゆ(1)		【ビビンバの具】 もやし(20) ○炒り卵(20) ③牛肉(15) 小松菜(10) 切り干し大根(2) にんにく(0.2) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(2.5) ⑦コチジャン(1.5) ⑦⑧⑩中華だしの素(1) こしょう(0.02)	【*ビビンバの具】 もやし(20) ③牛肉(30) 小松菜(15) 切り干し大根(2) にんにく(0.2) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(2.5) ⑦コチジャン(1.5) ⑦⑧⑩中華だしの素(1) こしょう(0.02)	【アスパラガスと ウィンナーのソテー】 キャベツ(30) ⑩ポークウィンナー(20) アスパラガス(10) にんじん(5) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)		
あえ物・果物	【きゅうりのおかか和え】 きゅうり(25) 花かつお(0.2) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.3)		【きざみたくあん】 たくあん漬(13) ≪たくあん漬≫ 大根 ●⑦調味料等								
その他	【米粉プリンタルト】 ⑦米粉プリンタルト(25)		【手巻きのり】 手巻きのり(2.5)				【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)				

() 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	

- 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19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/kondatehvou/allergy_mark/



日	4月20日(月)		4月21日(火) 1年生給食開始		4月22日(水)		4月23日(木)		4月24日(金)		
主食	麦ごはん		ごはん		麦ごはん		◎●⑦くるロールパン		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	<p>【大根と鶏肉のさっぱり煮】 大根(40) ⑧鶏肉(20) ○うずら卵(25) ⑦さつま揚げ(15) にんじん(15) ごぼう(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(2) 酒(2) 米酢(2) 本みりん(1) だし</p>	<p>【*大根と鶏肉のさっぱり煮】 大根(45) ⑧鶏肉(30) ⑦さつま揚げ(25) にんじん(15) ごぼう(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(2) 酒(2) 米酢(2) 本みりん(1) だし</p>	<p>【えがおのカレーンチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(17) にんじん(15) マッシュルーム(3) にんにく(0.1) カレールウ 【えがお】(13) ソース(2.5) 野菜フイヨン(1) トマトケチャップ(2) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレール(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(90) にんじん(25) たけのこ(20) ⑩豚肉(20) ねぎ(15) しょうが(0.5) にんにく(0.2) ⑦豆みそ(5) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(2.3) ⑦⑧⑩中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) ④ごま油(0.8) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)</p>	<p>【ふき入り春野菜のスープ煮】 じゃがいも(30) キャベツ(25) たまねぎ(20) ⑧鶏肉(18) にんじん(15) エリンギ(10) ふき(8) 野菜フイヨン(2) 白ワイン(1) ●⑦しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【白みそ汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) 小松菜(10) えのきたけ(5) ⑦米みそ(9) 本みりん(1) だし</p>	<p>【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</p>	<p>【甘夏みかんのゼリー和え】 いちごダイス ゼリー(30) みかんカット ゼリー(30) 甘夏みかん(20)</p>	<p>【春巻き】 春巻き(50) 米油(5) ≪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</p>	<p>【ハンバーグの玉ねぎソースかけ】 ハンバーグ(50) たまねぎ(10) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(1) でん粉(0.5) ≪ハンバーグ≫ ⑩豚肉 ⑧鶏肉 たまねぎ 米粉 ⑦粒状大豆たん白 ⑩調味料等</p>	<p>【肉野菜いため】 ⑩豚肉(35) たまねぎ(15) にんじん(10) もやし(10) にら(3) 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)</p>
あえ物・果物					<p>【もやしの中華和え】 もやし(30) 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(0.3)</p>						
その他									<p>【バナナチップス】 ⑨バナナチップス(10)</p>		

日	4月27日(月)		4月28日(火)		4月30日(木)	
主食	ごはん		◎●⑦サンドイッチロールパン		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>【がめ煮】</p> <p>さといも(35)</p> <p>こんにやく(20)</p> <p>⑦さつま揚げ(20)</p> <p>にんじん(20)</p> <p>⑧鶏肉(20)</p> <p>れんこん(10)</p> <p>さやいんげん(8)</p> <p>⑦油揚げ(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(5)</p> <p>砂糖(3)</p> <p>酒(1)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>だし</p>		<p>【白いんげんのポタージュ】</p> <p>たまねぎ(32)</p> <p>白いんげん豆(30)</p> <p>ペースト(30)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>とうもろこし(10)</p> <p>◎牛乳(30)</p> <p>ホワイトルウ [えがお](6)</p> <p>◎生クリーム(2)</p> <p>◎バター(1)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1)</p> <p>塩(0.5)</p> <p>こしょう(0.04)</p>	<p>【*白いんげんのポタージュ】</p> <p>たまねぎ(32)</p> <p>白いんげん豆(35)</p> <p>ペースト(35)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>とうもろこし(10)</p> <p>ホワイトルウ [えがお](6)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.5)</p> <p>塩(0.5)</p> <p>こしょう(0.04)</p>	<p>【みつば入り卵とじ】</p> <p>○液卵(50)</p> <p>たまねぎ(40)</p> <p>じゃがいも(25)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>⑧鶏肉(10)</p> <p>みつば(3)</p> <p>しいたけ(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(4.5)</p> <p>砂糖(1.6)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>塩(0.2)</p> <p>だし</p>	<p>【*みつば入り野菜のうま煮】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>じゃがいも(40)</p> <p>にんじん(20)</p> <p>⑧鶏肉(30)</p> <p>みつば(3)</p> <p>しいたけ(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(4.5)</p> <p>砂糖(1.6)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>塩(0.2)</p> <p>だし</p>
フライ缶	<p>【いわしのしょうが煮】</p> <p>いわしのしょうが煮(40)</p> <p>≪いわしのしょうが煮≫</p> <p>いわし</p> <p>●⑦調味料等</p>		<p>【スラッピージョー】</p> <p>たまねぎ(25)</p> <p>⑩豚肉(13)</p> <p>③牛肉(10)</p> <p>レンズ豆(8)</p> <p>マッシュルーム(6)</p> <p>パン粉(2)</p> <p>トマトケチャップ(7)</p> <p>ソース(5)</p> <p>砂糖(1)</p> <p>マスタード(0.1)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>≪パン粉≫</p> <p>●小麦粉</p> <p>●⑦調味料等</p>		<p>【ひじきのドレッシング和え】</p> <p>まぐろ油漬け(12)</p> <p>キャベツ(10)</p> <p>きゅうり(10)</p> <p>とうもろこし(7)</p> <p>米ひじき(1.2)</p> <p>ドレッシング(5)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.3)</p> <p>砂糖(0.1)</p>	
あえ物・果物	【キャベツのゆかり和え】					
その他					【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