

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	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)	
主食	ごはん		ごはん		麦ごはん		◎●のクロスロールパン		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	【ごじる】 ⑦豆腐(20) 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦豆乳(15) ⑦合わせみそ(9) 酒(2) だし		【もずく汁】 ⑧鶏肉(20) ⑫ながいも(15) にんじん(10) かまぼこ(10) えのきたけ(10) ねぎ(10) もずく(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(4) 酒(1) 塩(0.05) だし	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) ①いか(20) △えび(20) たけのこ(15) 焼きちくわ(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(2.5) 野菜パイオン(1) 砂糖(1) 酒(1) ●⑦オイスターソース (1) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【*中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) ①いか(30) たけのこ(15) 焼きちくわ(25) にんじん(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(2.5) 野菜パイオン(1) 砂糖(1) 酒(1) ●⑦オイスターソース (1) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【パンブキン ポタージュ】 たまねぎ(40) かぼちゃ(30) にんじん(10) かぼちゃペースト (10) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10) ◎牛乳(20) ホワイトルウ 「えがお」(6) ◎脱脂粉乳(2) ◎生クリーム(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.03)	【*パンブキン ポタージュ】 たまねぎ(40) かぼちゃ(30) にんじん(10) かぼちゃペースト (10) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10) ⑦豆乳(20) ホワイトルウ 「えがお」(6) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.03)	【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) チンゲンサイ(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)		
フ ラ イ 缶	【サポテンコロッケ】 サポテン入り コロッケ(50) 米油(5) 《サポテン入り コロッケ》 じゃがいも サポテン ●パン粉 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等		【タコライスの具】 たまねぎ(30) ⑩豚肉(15) ③牛肉(15) ⑦大豆(15) にんじん(10) キャベツ(10) トマトケチャップ(7) ソース(3) 砂糖(0.5) 純カレー(0.3) 塩(0.1) チリパウダー(0.02) こしょう(0.01)	【豆腐ナゲット】 豆腐ナゲット(40) 米油(4) 《豆腐ナゲット》 ⑦豆腐 たまねぎ 魚肉すり身 ●⑦粉末状植物性 たん白 ⑦豆乳 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【じゃがいもと アスパラガスの カレーいため】 じゃがいも(35) ⑩豚肉(10) アスパラガス(10) にんじん(5) にんにく(0.1) ⑦⑩洋風だしの素(0.8) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレー(0.15) 塩(0.12)	【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) 甜面醬(2) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) ⑦⑧⑩中華だ しの素(0.7) でん粉(0.8) ④ごま油(0.5) 豆板醬(0.1) 《甜面醬》 ●④⑦調味料等				
あ え 物 ・ 果 物	【きゅうりの塩昆布あえ】 きゅうり(25) にんじん(3) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等		【冷凍パイナップル】 パイナップル(40)	【もやしのナムル】 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)						
そ の 他	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー(70)									

日	6月8日(月)		6月9日(火)		6月10日(水)		6月11日(木)		6月12日(金)		
主食	ごはん		◎●のあいちの米粉パン		ごはん		麦ごはん		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	【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(15) にんじん(15) マッシュルーム(5) にんにく(0.1) カレーウ 「えがお」(13) ソース(2.5) 野菜フイオン(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)		【ABCスープ】 キャベツ(30) たまねぎ(20) ⑧鶏肉(10) とうもろこし(10) ひよこ豆(10) にんじん(10) ●ABCパスタ(3) ⑦⑩洋風だしの素(2) 白ワイン(1) ●⑦しょうゆ(1) 塩(0.3) 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)		【豚丼の具】 たまねぎ(60) ⑩豚肉(30) しらたき(30) ⑦焼き豆腐(25) ねぎ(10) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 酒(2)		【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みそ(9) 本みりん(1) だし		
フ	【ごぼうサラダ】 ごぼう(10) まぐろ油漬(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)		【たことポテトの から揚げ】 たこから揚げ(20) フレンチポテト(30) 塩(0.1) 米油(5)		【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		【ちくわの いそべ揚げ】 焼きちくわ(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 青のり粉(0.12) 米油(4.41)		【キャベツと豚肉の 辛み炒め】 キャベツ(30) ⑩豚肉(30) にんじん(10) ねぎ(10) ピーマン(5) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) 豆板醤(0.15) ④ごま油(0.3) でん粉(0.5)		
あ							【きゅうりのゆかり和え】 きゅうり(25) ゆかり粉(0.4)		【冷凍黄桃】 ①黄桃(60)		
そ	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【いちごジャム】 いちごジャム(15)		【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						

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の19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 パンに表示される大豆については、油、乳化剤（大豆由来）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.kasuzai-kuushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/



日	6月15日(月)		6月16日(火)		6月17日(水)		6月18日(木)		6月19日(金)	
主食	ごはん		◎●のくろロールパン		麦ごはん		わかめごはん		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	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	【ひき肉と刻み野菜の ピリ辛煮】 たまねぎ(40) ⑩豚肉(25) ⑦大豆(25) にんじん(20) ⑦枝豆(20) ねぎ(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(4.8) 砂糖(2) 酒(1.2) ⑦⑧⑩中華だしの素(0.7) ④ごま油(0.35) 豆板醤(0.1) 一味唐辛子(0.05) ガーリック パウダー(0.02)		【たまねぎスープ】 たまねぎ(40) もやし(15) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) エリンギ(5) とうもろこし(5) たまねぎロースト(3) パセリ(0.02) ⑧チキンフイオン(20) ●⑦うす口しょうゆ(3) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.3) こしょう(0.02) 《たまねぎロースト》 たまねぎ ⑦調味料等		【ごまみそ汁】 かぼちゃ(30) ⑦豆腐(25) ねぎ(13) にんじん(10) えのきたけ(8) ⑦油揚げ(3) ⑦合わせみそ(9) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1.5) だし		【大根と鶏肉の さっぱり煮】 大根(40) ⑧鶏肉(20) ⑦きつまつ揚げ(15) こんにやく(15) にんじん(15) ごぼう(10) さやいんげん(10) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(2) 酒(2) 米酢(2) 本みりん(1) だし		【きくらげ入り生揚げ の中華飯の具】 ⑦生揚げ(40) たまねぎ(30) ○うずら卵(20) キャベツ(20) ⑩豚肉(15) にんじん(10) たけのこ(7) きくらげ(0.2) しょうが(0.5) にんにく(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの素(4) ●⑦しょうゆ(3.5) 酒(1) 砂糖(0.5) 塩(0.05) こしょう(0.01) でん粉(1) ④ごま油(0.3)	【*きくらげ入り 生揚げの中華飯 の具】 ⑦生揚げ(50) たまねぎ(30) キャベツ(20) ⑩豚肉(25) にんじん(10) たけのこ(7) きくらげ(0.2) しょうが(0.5) にんにく(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの素(4) ●⑦しょうゆ(3.5) 酒(1) 砂糖(0.5) 塩(0.05) こしょう(0.01) でん粉(1) ④ごま油(0.3)
フ ラ イ 缶	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(30) ⑧サラダチキン(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)		【白身魚フライ】 米粉パンガシウス フライ(50) 米油(5)		【親子そぼろ】 たまねぎ(20) ○炒り卵(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(15) グリンピース(3) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5)	【*鶏そぼろ】 たまねぎ(30) ⑧鶏肉(25) にんじん(15) グリンピース(3) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5)	【さけ団子の たれかけ】 ⑤さけ団子(40) 米油(4) たまねぎ(10) 黄パプリカ(5) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1) 米酢(2) でん粉(0.3)	【切り干し大根と ツナのサラダ】 まぐろ油漬(12) きゅうり(10) とうもろこし(5) にんじん(3) 切り干し大根(2.8) ④白すりごま(2) ●⑦しょうゆ(2) 米酢(1) 砂糖(1) ④ごま油(0.5)		
あ え 物 ・ 果 物			【ボイルキャベツ】 キャベツ(30) 塩(0.5)							
そ の 他			【小袋ソース】 ⑦⑬ウスターソース(8)		【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)				【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー(60)	

() 内は純使用量 単位：グラム

日	6月22日(月)		6月23日(火)		6月24日(水)		6月25日(木)		6月26日(金)	
主食	麦ごはん		◎●のサンドイッチパンズパン		玄米ごはん		ごはん		●ソフトめん	
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	<p>【スタミナ汁】</p> <p>⑦豆腐(20) たまねぎ(20) じゃがいも(15)</p> <p>⑩豚肉(15) にんじん(10) ねぎ(5)</p> <p>⑦油揚げ(3) にんにく(0.2)</p> <p>⑦合わせみそ(9) だし</p>		<p>【野菜のスープ煮】</p> <p>じゃがいも(30) キャベツ(25) たまねぎ(20)</p> <p>⑧鶏肉(20) にんじん(15) エリンギ(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(2) 野菜ブイヨン(1.5)</p> <p>白ワイン(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)</p>		<p>【卵とじ】</p> <p>○液卵(40) じゃがいも(35) たまねぎ(35)</p> <p>⑧鶏肉(20) にんじん(10) さやいんげん(5)</p> <p>しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5)</p> <p>砂糖(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) だし</p>	<p>【*野菜のうま煮】</p> <p>じゃがいも(40) たまねぎ(55)</p> <p>⑧鶏肉(35) にんじん(10) さやいんげん(5)</p> <p>しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5)</p> <p>砂糖(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) だし</p>	<p>【筑前煮】</p> <p>じゃがいも(40) ⑦さつま揚げ(20) にんじん(20)</p> <p>ごぼう(15) 焼きちくわ(15) こんにゃく(10) たけのこ(10)</p> <p>さやいんげん(10) しいたけ(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 本みりん(1) 酒(1) だし</p>		<p>【ミートソース】</p> <p>たまねぎ(50) ⑩豚肉(15)</p> <p>③牛肉(15) にんじん(15)</p> <p>⑦大豆(10) マッシュルーム(10) トマト(5)</p> <p>グリーンピース(4) トマトケチャップ(20)</p> <p>トマトルウ(13) ソース(3) ◎チーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> <p>《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等</p>	<p>【*ミートソース】</p> <p>たまねぎ(50) ⑩豚肉(15)</p> <p>③牛肉(15) にんじん(15)</p> <p>⑦大豆(10) マッシュルーム(10) トマト(20)</p> <p>グリーンピース(4) トマトケチャップ(20)</p> <p>トマトルウ(13) ソース(3) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> <p>《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等</p>
フ ラ イ 缶	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(45) キャベツ(12) しょうが(1)</p> <p>砂糖(3) ●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)</p>		<p>【ハンバーグの サボテントマト ソースかけ】</p> <p>ハンバーグ(50) なす(5) うちわサボテン(3) ベジタブルソース(10)</p> <p>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)</p> <p>《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 ⑩豚肉 たまねぎ ⑩調味料等</p> <p>《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ ⑦調味料等</p>		<p>【いろいろいため】</p> <p>たまねぎ(35) ⑩豚肉(25) にんじん(15)</p> <p>ピーマン(8) しょうが(0.8) にんにく(0.2)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.2) 酒(2) 砂糖(1.5) 塩(0.1) 米油(0.5) でん粉(0.5)</p>		<p>【ケイチちゃん】</p> <p>⑧鶏肉(30) キャベツ(20) たまねぎ(10)</p> <p>にんじん(10) もやし(10) ピーマン(5) しょうが(0.2) にんにく(0.2)</p> <p>⑦豆みそ(3) 酒(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(0.5)</p>		<p>【コーンサラダ】</p> <p>キャベツ(25) とうもろこし(20) まぐろ油漬(12)</p> <p>にんじん(5) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(1) ワインピネガー(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	
あ え 物 ・ 果 物	<p>【きざみたくあん】 たくあん漬(13)</p> <p>《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等</p>				<p>【冷凍みかん】 みかん(120)</p>					
そ の 他	<p>【手巻きのみ】 手巻きのみ(2.5)</p>									

日	6月29日(月)		6月30日(火)	
主食	麦ごはん		麦ごはん	
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)
食缶	【五目汁】 ㊦豆腐(30) 大根(20) ㊧鶏肉(20) にんじん(10) 小松菜(10) しいたけ(1) ●㊦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) だし		【春雨スープ】 たまねぎ(30) ㊩豚肉(15) ①いか(15) たけのこ(10) にんじん(10) チンゲンサイ(10) はるさめ(3.5) ㊨チキンブイヨン(5.5) 酒(2.4) ●㊦うす口しょうゆ(1.3) ㊨チキンコンソメ(1.4) 塩(0.2) こしょう(0.01)	
フライ缶	【あじのから揚げ】 あじ打ち粉つき(50) 米油(5)		【チキンアドボ】 ㊪鶏肉(30) じゃがいも(20) たまねぎ(20) ○うずら卵(20) にんじん(10) にんにく(0.05) ●㊦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】 ㊪鶏肉(40) じゃがいも(25) たまねぎ(20) にんじん(15) にんにく(0.05) ●㊦しょうゆ(4) 米酢(2) 砂糖(2) 酒(1) こしょう(0.03) でん粉(0.1)
あえ物・果物	【もやしとひじきの和え物】 もやし(30) 味付けひじき(3) 《味付けひじき》 ひじき ●㊦調味料等			
その他	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)		【バナナチップス】 ◎バナナチップス(10)	

() 内は純使用量 単位：グラム

7月セレクト給食の実施について（事前のお知らせ）

7月16日（木）に、次のとおりデザートの特選給食を実施する予定です。

7月のアレルギー献立表等は、通常どおり6月中旬頃に送付しますが、その前に食品を発注するため、6月中旬から、各学校で、どちらを選択するか児童生徒に確認をとりますので、御承知ください（家庭でも、お子様にアレルゲンの入った食品を選択しないよう伝えるなど、御注意ください）。

※ 次回の7月食物アレルギー対応表又は注文表提出時には、お子様を選択しなかった方（食べない方）の食品に「×」をつけていただくことになります。

【セレクト給食の内容（どちらかを選択していただきます）】

食品名	アレルゲン (春日井市で情報提供している19品目)
米粉のシークワサータルト	大豆
ピーチゼリー	もも