

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	【ごじる】 ⑦豆腐(26) 大根(26) ⑦大豆(19.5) ごぼう(19.5) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦豆乳(19.5) ⑦合わせみそ(11.7) 酒(2.6) だし		【もずく汁】 ⑧鶏肉(26) ⑩ながいも(19.5) にんじん(13) かまぼこ(13) えのきたけ(13) ねぎ(13) もずく(13) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(5.2) 酒(1.3) 塩(0.07) だし		【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) ①いか(26) △えび(26) たけのこ(19.5) 焼きちくわ(19.5) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) 砂糖(1.3) 酒(1.3) ●⑦オイスターソース(1.3) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.3)	【*中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) ①いか(39) たけのこ(19.5) 焼きちくわ(32.5) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) 砂糖(1.3) 酒(1.3) ●⑦オイスターソース(1.3) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.3)	【パンブキン ポタージュ】 たまねぎ(52) かぼちゃ(39) にんじん(13) かぼちゃペースト(13) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) ◎牛乳(26) ホワイトルウ「えがお」(7.8) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎生クリーム(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.04)	【*パンブキン ポタージュ】 たまねぎ(52) かぼちゃ(39) にんじん(13) かぼちゃペースト(13) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) ⑦豆乳(26) ホワイトルウ「えがお」(7.8) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.04)	【トッポギスープ】 たまねぎ(32.5) トッポギ(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) チンゲンサイ(6.5) とうもろこし(6.5) わかめ(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの素(4.55) ●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.04)	
フライ	【親子そぼろ】 たまねぎ(26) ◎炒り卵(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(19.5) グリーンピース(3.9) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65) 米油(0.65)	【*鶏そぼろ】 たまねぎ(39) ⑧鶏肉(32.5) にんじん(19.5) グリーンピース(3.9) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65) 米油(0.65)	【タコライス具】 たまねぎ(39) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) ⑦大豆(19.5) にんじん(13) キャベツ(13) トマトケチャップ(9.1) ソース(3.9) 砂糖(0.65) 純カレー(0.39) 塩(0.13) チリパウダー(0.03) こしょう(0.01)	【豆腐ナゲット】 豆腐ナゲット(60) 米油(6) 《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		【サボテンコロッケ】 サボテン入りコロッケ(60) 米油(6) 《サボテン入りコロッケ》 じゃがいも サボテン ●パン粉 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等		【高野豆腐のマーボ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(26) にんじん(13) ⑦高野豆腐(9.1) ねぎ(6.5) にんにく(0.26) しょうが(0.39) 甜面醬(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) ⑦⑧⑩中華だしの素(0.91) でん粉(1.04) ④ごま油(0.65) 豆板醬(0.13) 《甜面醬》 ●④⑦調味料等		
あえ物・果物			【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(39) 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(0.39)		【コールスロー】 キャベツ(20) にんじん(10) ドレッシング(2.5)			
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		ごはん		◎●のあいちの米粉パン		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)
食缶	【えがおのカレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレーウ「えがお」(16.9) ソース(3.25) 野菜フイオン(1.3) トマトケチャップ(2.6) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【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)		【ABCスープ】 キャベツ(39) たまねぎ(26) ⑧鶏肉(13) とうもろこし(13) ひよこ豆(13) にんじん(13) ●ABCパスタ(3.9) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) 白ワイン(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03)		【豚丼の具】 たまねぎ(78) ⑩豚肉(39) しらたき(39) ⑦焼き豆腐(32.5) ねぎ(13) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 酒(2.6)		【白みそ汁】 ⑦豆腐(39) 大根(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) 小松菜(13) えのきたけ(6.5) ⑦米みそ(11.7) 本みりん(1.3) だし	
フライ缶	【ごぼうサラダ】 ごぼう(13) まぐろ油揚げ(13) きゅうり(13) とうもろこし(13) にんじん(10.4) ④白ねりごま(2.6) ④白すりごま(1.95) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.95) 米酢(1.95) ④ごま油(1.04)		【いわしのしょうが煮】 いわしのしょうが煮(50) 《いわしのしょうが煮》 いわし ●⑦調味料等		【たことポテトのから揚げ】 たこから揚げ(26) フレンチポテト(39) 塩(0.13) 米油(6.5)		【ちくわのいそべ揚げ】 焼きちくわ(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(6.54)		【キャベツと豚肉の辛み炒め】 キャベツ(39) ⑩豚肉(39) にんじん(13) ねぎ(13) ピーマン(6.5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) 豆板醤(0.2) ④ごま油(0.39) でん粉(0.65)	
おえ物・薬物							【きゅうりのゆかり和え】 きゅうり(32.5) ゆかり粉(0.52)		【冷凍黄桃】 ①黄桃(60)	
その他	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)		【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		【いちごジャム】 いちごジャム(15)					

() 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	

※ 春日井市食育推進給食会ホームページに、本市が表示するアレルギー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/kondatehyou/allergy mark/>



- 1 バンに表示される⑦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。

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		麦ごはん		◎●のくろロールパン		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(52) ⑩豚肉(32.5) ⑦大豆(32.5) にんじん(26) ⑦枝豆(26) ねぎ(13) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(6.24) 砂糖(2.6) 酒(1.56) ⑦⑧⑩中華だしの 素(0.91) ④ごま油(0.45) 豆板醤(0.13) 一味唐辛子(0.07) ガーリック パウダー(0.03)		【ごまみそ汁】 かぼちゃ(39) ⑦豆腐(32.5) ねぎ(16.9) にんじん(13) えのきたけ(10.4) ⑦油揚げ(3.9) ⑦合わせみそ(11.7) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.95) だし		【たまねぎスープ】 たまねぎ(52) もやし(19.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) エリンギ(6.5) とうもろこし(6.5) たまねぎロースト (3.9) パセリ(0.03) ⑧チキンブイヨン(26) ●⑦うす口しょうゆ (3.9) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03) 《たまねぎロースト》 たまねぎ ⑦調味料等		【大根と鶏肉の さっぱり煮】 大根(52) ⑧鶏肉(26) ⑦さつま揚げ(19.5) こんにやく(19.5) にんじん(19.5) ごぼう(13) さやいんげん(13) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.6) 酒(2.6) 米酢(2.6) 本みりん(1.3) だし		【きくらげ入り 生揚げの中華飯 の具】 ⑦生揚げ(52) たまねぎ(39) ○うずら卵(26) キャベツ(26) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) たけのこ(9.1) きくらげ(0.26) しょうが(0.65) にんにく(0.39) ⑧⑩中華ガラスープ の素(5.2) ●⑦しょうゆ(4.55) 酒(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.07) こしょう(0.01) でん粉(1.3) ④ごま油(0.39)	【*きくらげ入り 生揚げの中華飯 の具】 ⑦生揚げ(65) たまねぎ(39) キャベツ(26) ⑩豚肉(32.5) にんじん(13) たけのこ(9.1) きくらげ(0.26) しょうが(0.65) にんにく(0.39) ⑧⑩中華ガラスープ の素(5.2) ●⑦しょうゆ(4.55) 酒(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.07) こしょう(0.01) でん粉(1.3) ④ごま油(0.39)
フライ缶	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(39) ⑧サラダチキン(26) とうもろこし(13) にんじん(6.5) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.34) 砂糖(1.95) 米酢(1.3) ④ごま油(0.65)		【じゃがいもと アスパラガスの カレーいため】 じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(13) アスパラガス(13) にんじん(6.5) にんにく(0.13) ⑦⑩洋風だしの素 (1.04) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.2) 塩(0.16)		【白身魚フライ】 米粉パンガンウス フライ(60) 米油(6)		【さけ団子の たれかけ】 ⑤さけ団子(52) 米油(5.2) たまねぎ(13) 黄パプリカ(6.5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.3) 米酢(2.6) でん粉(0.39)		【切り干し大根と ツナのサラダ】 まぐろ油漬(15.6) きゅうり(13) とうもろこし(6.5) にんじん(3.9) 切り干し大根(3.64) ④白すりごま(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.3) 砂糖(1.3) ④ごま油(0.65)	
高油脂・高糖					【ポイルキャベツ】 キャベツ(39) 塩(0.65)					
その他			【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト(60)		【小袋ソース】 ⑦⑩ウスターソース(8)				【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		●ソフトめん		玄米ごはん		ごはん		◎●⑦サンドイッチパンズパン	
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	【スタミナ汁】 ⑦豆腐(26) たまねぎ(26) じゃがいも(19.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦油揚げ(3.9) にんにく(0.26) ⑦合わせみそ(11.7) だし		【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) にんじん(19.5) ⑦大豆(13) マッシュルーム(13) トマト(6.5) グリーンピース(5.2) トマトケチャップ (26) トマトルウ(16.9) ソース(3.9) ⑩チーズ(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【*ミートソース】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) にんじん(19.5) ⑦大豆(13) マッシュルーム(13) トマト(26) グリーンピース(5.2) トマトケチャップ (26) トマトルウ(16.9) ソース(3.9) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【卵とじ】 ○液卵(52) じゃがいも(45.5) たまねぎ(45.5) 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(52) たまねぎ(71.5) ⑧鶏肉(45.5) 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) だし	【筑前煮】 じゃがいも(52) ⑦さつま揚げ(26) にんじん(26) ごぼう(19.5) 焼きちくわ(19.5) こんにやく(13) たけのこ(13) さやいんげん(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3) だし		【野菜のスープ煮】 じゃがいも(39) キャベツ(32.5) たまねぎ(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(19.5) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(2.6) 野菜ブイヨン(1.95) 白ワイン(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)	
フ ライ 缶	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)		【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) まぐろ油漬(15.6) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【いろいろいため】 たまねぎ(45.5) ⑩豚肉(32.5) にんじん(19.5) ピーマン(10.4) しょうが(1.04) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(2.86) 酒(2.6) 砂糖(1.95) 塩(0.13) 米油(0.65) でん粉(0.65)		【ケイちゃん】 ⑧鶏肉(39) キャベツ(26) たまねぎ(13) にんじん(13) もやし(13) ピーマン(6.5) しょうが(0.26) にんにく(0.26) ⑦豆みそ(3.9) 酒(2.6) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(0.65)		【ハンバーグの サポテントマト ソースかけ】 ハンバーグ(60) なす(6.5) うちわサポテン(3.9) ベジタブルソース (13) トマトケチャップ (6.5) ソース(1.3) 砂糖(1.3) 赤ワイン(0.65) 塩(0.13) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 ⑩豚肉 たまねぎ 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	
あ え 物 ・ 果 物	【きざみたくあん】 たくあん漬(16.9) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等				【冷凍みかん】 みかん(120)					
そ の 他	【手巻きのみり】 手巻きのみり(3)									

() 内は純使用量 単位：グラム

日	6月29日(月)		6月30日(火)	
主食	麦ごはん		麦ごはん	
牛乳	◎はっこう乳		◎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)
食缶	【春雨スープ】 たまねぎ(39) ◎豚肉(19.5) ①いか(19.5) たけのこ(13) にんじん(13) チンゲンサイ(13) はるさめ(4.55) ◎チキンブイヨン (7.15) 酒(3.12) ●⑦うす口しょうゆ (1.69) ◎チキンコンソメ (1.82) 塩(0.26) こしょう(0.01)		【五目汁】 ⑦豆腐(39) 大根(26) ◎鶏肉(26) にんじん(13) 小松菜(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) だし	
フライ缶	【チキンアドボ】 ◎鶏肉(39) じゃがいも(26) たまねぎ(26) ○うずら卵(26) にんじん(13) にんにく(0.07) ●⑦しょうゆ(5.2) 米酢(2.6) 砂糖(2.6) 酒(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.13)	【*チキンアドボ】 ◎鶏肉(52) じゃがいも(32.5) たまねぎ(26) にんじん(19.5) にんにく(0.07) ●⑦しょうゆ(5.2) 米酢(2.6) 砂糖(2.6) 酒(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.13)	【あじのから揚げ】 あじ打ち粉つき(60) 米油(6)	
あえ物・果物			【もやしとひじきの和え物】 もやし(39) 味付けひじき(3.9) 《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等	
その他	【バナナチップス】 ◎バナナチップス(10)		【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)	

()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、5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、お子様にアレルギー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、お子様が選択しなかった方（食べない方）の食品に「×」をつけていただくこととなります。

【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	アレルギー (春日井市で情報提供している19品目)
米粉のシークワーサータルト	大豆
ピーチゼリー	もも