

令和4年度 4月アレルギー献立表

小学校ー1

日	4月11日(月)	4月12日(火)	4月13日(水)	4月14日(木)	4月15日(金) 1年生給食開始
主食	ごはん	麦ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン	ごはん	ごはん
牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<b>【わかめスープ】</b> たまねぎ(25) ⑧鶏肉(10) チンゲンサイ(10) もやし(10) にんじん(8) ねぎ(5) ④白ごま(1) わかめ(0.5) ⑧⑩中華ガラ スープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.5) 酒(1) ④ごま油(0.1) こしょう(0.03)	<b>【肉じゃが】</b> 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) グリンピース(4) ●⑦しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	<b>【たまねぎスープ】</b> たまねぎ(40) ⑧鶏肉(15) もやし(10) にんじん(10) エリンギ(10) とうもろこし(5) たまねぎロースト(3) パセリ(0.02) ⑧チキンブイヨン(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(0.03) 《たまねぎロースト》 たまねぎ ⑦調味料等	<b>【たけのこの すまし汁】</b> △えびボール(30) たけのこ(15) 大根(15) にんじん(8) えのきたけ(5) みつば(3) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(5) 塩(0.2) でん粉(0.5) むろ削り(4)	<b>【えがおのカレー シチュー】</b> たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑩豚肉(15) にんじん(15) マッシュルーム(5) にんにく(0.1) カレールウ[えがお] (12) ⑦豆乳(10) ソース(2) 野菜ブイヨン(1) トマトケチャップ(1) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)
	<b>【タコライス】</b> たまねぎ(30) ⑩豚肉(20) ⑦大豆(15) ③牛肉(10) にんじん(10) トマト(10) トマトケチャップ(4) ソース(1.5) 中双(0.5) 純カレー(0.2) 塩(0.1) ガーリックパウダー (0.02) こしょう(0.01)	<b>【さば銀紙焼き】</b> さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等	<b>【やきそば】</b> 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(0.3) 青のり粉(0.05) 中濃ソース(5) ソース(1.5) 塩(0.2) こしょう(0.02) 《油そば》 ●小麦粉 ⑦調味料等	<b>【かつおのレモン じょうゆ和え】</b> かつお打粉付き(40) ⑦大豆(10) ⑦枝豆(5) でん粉(3) ●小麦粉(1) 米油(5.9) 中双(2) レモン果汁(1.5) ●⑦しょうゆ(1)	<b>【ツナサラダ】</b> まぐろ油漬け(23) キャベツ(20) きゅうり(15) とうもろこし(5) にんじん(3) 卵なしマヨネーズ(6) ●⑦しょうゆ(0.8) 上白(0.5) 塩(0.05) こしょう(0.02) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物性たん白 調味料等
あえ物・果物		<b>【ふきのサラダ】</b> キャベツ(12) ふき(10) とうもろこし(5) わかめ(0.1) ④白ねりごま(1) ④白すりごま(0.7) ●⑦しょうゆ(1) 上白(0.7) 米酢(0.5)			
その他	<b>【いちごゼリー】</b> いちごゼリー 1個(50)		<b>【チーズ】</b> ◎型抜きチーズ 1個(15)		

( )内は純使用量 単位：グラム

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 令和4年度 アレルギー献立表について」を参照してください。

※ 春日井市食育推進給食会ホームページには、当市が表示するアレルゲン21品目のアレルギーマーク等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/](https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/)



日	4月18日(月)	4月19日(火)	4月20日(水)	4月21日(木)	4月22日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	◎●⑦クロス ロールパン	わかめごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【スタミナ汁】 ⑦豆腐(25) じゃがいも(25) たまねぎ(15) ⑩豚肉(15) にんじん(5) ねぎ(4) ⑦油揚げ(3) にんにく(0.2) ⑦あわせみそ(9) むろ削り(3)	【すきやき】 はくさい(40) ③牛肉(30) ⑦焼き豆腐(30) こんにゃく(20) ねぎ(20) にんじん(10) ●角ふ(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 中双(3) 本みりん(1)	【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(45) ⑦大豆(30) にんじん(20) じゃがいも(20) トマト(20) ⑧鶏肉(20) とうもろこし(5) セロリ(2) にんにく(0.3) トマトジュース(20) トマトケチャップ(7) ソース(2) 中双(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05)	【けんちん汁】 ⑦豆腐(20) 大根(20) こんにゃく(15) にんじん(10) ごぼう(10) ねぎ(10) ⑦油揚げ(2) ●⑦しょうゆ(4) ④ごま油(0.5) 塩(0.3) むろ削り(4)	【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(10) にら(5) しょうが(0.5) にんにく(0.2) ⑦まめみそ(5) 中双(3) ●⑦しょうゆ(2.3) ⑦⑧⑩⑬ 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)
	フライ缶	【ちくわの いそべ揚げ】 ちくわ 2個(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 青のり粉(0.08) 米油(4.4)	【厚焼き卵】 ○愛知県産食材入り 厚焼き卵 1個(50)	【キャベツと アスパラガスのソテー】 キャベツ(35) ⑩ウインナー(20) アスパラガス(10) 赤パプリカ(2) 黄パプリカ(2) 米油(0.5) ●⑦しょうゆ(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【さわらのてりやき】 さわらてりやき 1個(50) 《さわらてりやき》 さわら ●⑦調味料等
あえ物・果物	【きゅうりの ごまじょうゆ和え】 きゅうり(30) ④白ごま(0.5) ④白すりごま(0.5) ●⑦しょうゆ(1) 上白(0.5) ④ごま油(0.3)	【春キャベツの おかか和え】 キャベツ(20) ほうれん草(10) にんじん(3) 花かつお(0.3) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(0.5)		【甘酢和え】 きゅうり(15) にんじん(3) 切り干し大根(1.5) 米酢(1.5) 上白(1.5) 塩(0.15)	【もやしのナムル】 もやし(30) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)
その他					

( ) 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	
⑮…種実 (ぎんなん・くり・ココナッツ)			⑯…貝 (あさり・ほたて等)	

日	4月25日(月)	4月26日(火)	4月27日(水)	4月28日(木)
主食	麦ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	麦ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(25) さといも(20)</p> <p>⑩豚肉(15) 大根(10) こんにゃく(10) ごぼう(8) にんじん(8) ねぎ(8)</p> <p>⑦まめみそ(9) むろ削り(3)</p>	<p>【チキンチャウダー】</p> <p>じゃがいも(30) たまねぎ(20)</p> <p>⑧鶏肉(15) にんじん(15) マッシュルーム(10)</p> <p>⑩ベーコン(5) パセリ(0.05)</p> <p>◎牛乳(30) ホワイトルウ(6)</p> <p>◎チーズ(2) ◎脱脂粉乳(2)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1) 白ワイン(1) 塩(0.6) こしょう(0.04)</p> <p>《ホワイトルウ》 ●小麦粉 ◎脱脂粉乳 ◎⑦調味料等</p>	<p>【がめ煮】</p> <p>さといも(35) こんにゃく(20)</p> <p>⑦さつま揚げ(20) にんじん(20)</p> <p>⑧鶏肉(20) れんこん(10) さやいんげん(8)</p> <p>⑦油揚げ(2) ●⑦しょうゆ(5) 中双(3) 酒(1) 本みりん(1) むろ削り(1)</p>	<p>【鶏団子汁】</p> <p>肉団子(25)</p> <p>⑦豆腐(25) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(3) 塩(0.5) むろ削り(3)</p> <p>《肉団子》 ⑧鶏肉 たまねぎ ねぎ ●パン粉 ●⑦調味料等</p>
フライ缶	<p>【ひじき入り親子そぼろ】</p> <p>炒り卵(15) たまねぎ(15)</p> <p>⑧鶏肉(15) にんじん(10)</p> <p>⑦枝豆(3) 米ひじき(1.5) ●⑦しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5)</p> <p>《炒り卵》 ○鶏卵 ⑦調味料等</p>	<p>【アスパラガス入りサラダ】</p> <p>キャベツ(20) とうもろこし(12) きゅうり(10) まぐろ油漬(10) アスパラガス(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.2) 上白(1) ワインビネガー(0.8) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【ヒレカツ】</p> <p>ヒレカツ 1個(40) 米油(4)</p> <p>《ヒレカツ》 ⑩豚肉 ●パン粉 ⑦大豆たん白 でん粉 調味料等</p>	<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) 中双(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)</p>
あえ物・果物		<p>【オレンジ】</p> <p>②オレンジ 1個(60)</p>	<p>【ボイルキャベツ】</p> <p>キャベツ(30)</p>	<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬(13)</p> <p>《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等</p>
その他	<p>【干し小魚】</p> <p>干し小魚 1袋(5)</p>		<p>【小袋みそソース】</p> <p>⑦みそソース 1袋(10)</p>	<p>【手巻きのり】</p> <p>のり 1袋(2.5)</p>

( ) 内は純使用量 単位：グラム