

日	6月1日(木)	6月2日(金)	6月5日(月)	6月6日(火)	6月7日(水)
主食	ごはん	麦ごはん	わかめごはん	ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	【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(13) 黒きくらげ(0.65) しょうが(0.65) にんにく(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの 素(4.55) ●⑦しょうゆ(3.25) 酒(1.3) 中双(0.65) 塩(0.07) こしょう(0.03) でん粉(1.3)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑦焼き豆腐(32.5) ⑩豚肉(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)	【大根と豚肉の煮物】 大根(65) さといも(32.5) ⑩豚肉(26) ○うずら卵(26) にんじん(26) さやいんげん(6.5) 昆布(0.65) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)	【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑩豚肉(26) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) にんにく(0.26) ⑦豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑦しょうゆ(2.99) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素 (1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ④ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)	【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(52) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) じゃがいも(26) トマト(26) トマトジュース(26) ⑧鶏肉(19.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトケチャップ (9.1) ソース(2.6) 中双(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)
	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(45.5) ⑧サラダチキン(26) にんじん(13) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.34) 上白(1.95) 米酢(1.3)	【いかナゲット】 いかナゲット 3個(60) 米油(6) 《いかナゲット》 ①いか ●小麦粉 たらすり身 ●でん粉 ⑦調味料等	【ごぼう入りつくね】 ごぼう入りつくね 3個(60) 《ごぼう入りつくね》 ⑧鶏肉 たまねぎ ごぼう ⑦粒状植物性たん白 ⑦粉末状植物性たん白 ⑦⑩調味料等	【しそ入り春巻き】 愛知のしそ春巻き 1本(60) 米油(6) 《愛知のしそ春巻き》 ⑧鶏肉 たまねぎ キャベツ ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●⑦⑧調味料等	【マカロニサラダ】 キャベツ(26) にんじん(13) きゅうり(13) ●マカロニ(6.5) 上白(1.95) ワインビネガー(1.95) オリーブ油(1.04) 塩(0.45) こしょう(0.01)
あえ物・果物		【もやしの塩昆布あえ】 もやし(32.5) にんじん(6.5) 塩昆布(1.56) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等		【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) 上白(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)	
その他	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(70)		【バナナチップス】 バナナチップス 1袋(10) 《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等		【いちごジャム】 いちごジャム 1袋(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	
⑮…種実(ぎんなん・くり・ココナッツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	

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。

日	6月8日(木)	6月9日(金)	6月12日(月)	6月13日(火)	6月14日(水)
主食	●きしめん	ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳
食缶	【きしめんの汁】 はくさい(26) ⑧鶏肉(19.5) 小松菜(13) かまぼこ(13) にんじん(13) 大根(13) ねぎ(6.5) ⑦油揚げ(3.9) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(8.45) 本みりん(1.3) 塩(0.39) でん粉(0.78) むろ削り(5.2)	【サボテン キーマカレー】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(39) にんじん(26) ⑦大豆(13) トマト(13) 黄パプリカ(6.5) うちわサボテン(6.5) しいたけ(0.65) カレールウ [えがお](13) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) ⑦純カレー(0.39) 塩(0.39) こしょう(0.03) サラダ油(0.65)	【さわにわん】 じゃがいも(26) ⑩豚肉(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) むろ削り(3.9)	【トックスープ】 たまねぎ(32.5) トック(26) ⑩豚肉(13) にんじん(13) もやし(13) チンゲンサイ(13) 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)	【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) 糸こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) グリンピース(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)
	フライ缶	【たことポテトの から揚げ】 フライドポテト(39) たこから揚げ(26) 米油(6.5) 塩(0.13) 《フライドポテト》 じゃがいも ●調味料等	【ツナサラダ】 きゅうり(32.5) まぐろ油漬(19.5) キャベツ(19.5) にんじん(6.5) 卵なしマヨネーズ(7.8) 上白(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.01) 《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	【生揚げのみそかけ】 ⑦生揚げ 3個(60) 米油(6) たまねぎ(13) しょうが(0.39) ⑦豆みそ(5.2) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	【揚げ鶏の ねぎソースかけ】 ⑧鶏肉でん粉付き 1個(60) 米油(6) ねぎ(13) ④白ごま(1.04) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(2.16) 米酢(1.04) でん粉(0.36)
あえ物・果物	【キャベツの ごま和え】 キャベツ(32.5) ④白すりごま(0.65) ④白ごま(0.39) ●⑦しょうゆ(1.3) 上白(0.26)		【冷凍黄桃】 ⑩黄桃 1個(60)		
その他	【そら豆】 そら豆 1袋(10)	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)		【いわしの干し小魚】 干し小魚 1袋(5) 《干し小魚》 いわし ●⑦調味料等	【豆乳デザート】 豆乳ココア デザート 1個(50) 《豆乳ココア デザート》 ⑦豆乳 調味料等

() 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/



日	6月15日(木)	6月16日(金)	6月19日(月)	6月20日(火)	6月21日(水)
主食	◎●⑦ツイスト ロールパン	麦ごはん	三河赤鶏五目ごはん	麦ごはん	●ソフトめん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【パンプキン ポタージュ】 たまねぎ(52) かぼちゃ(32.5) 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 (10.4) ◎牛乳(52) ●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(0.05)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(39) じゃがいも(32.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 中双(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25)	【豚汁】 ⑦豆腐(39) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) にんじん(13) 大根(13) ⑩豚肉(10.4) えのきたけ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) むろ削り(3.9) 《三河赤鶏五目ごはん》 米 ⑧鶏肉 にんじん ごぼう ⑦油揚げ ●⑦調味料等	【じゃがいもと 鶏肉の煮物】 じゃがいも(52) ⑧鶏肉(26) にんじん(26) こんにゃく(19.5) ごぼう(19.5) ⑦生揚げ(19.5) たけのこ(13) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【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) ◎チーズ(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等
	フライ缶	【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)	【ちくわの いそべ揚げ】 ちくわ 3個(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(5.88)	【はんぺんの たれかけ】 はんぺん 1個(60) なめこ(9.1) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.26) 《はんぺん》 魚肉(スケソウ・ ママカリ) キャベツ たまねぎ にんじん ⑦調味料等	【めひかりフライ】 ●めひかりフライ 3尾(45) 米油(4.5)
あえ物・果物		【きゅうりの梅和え】 きゅうり(32.5) 梅びしお(1.63) ●⑦しょうゆ(0.33) 上白(0.33) 《梅びしお》 梅 赤じそ かつお節 ⑬調味料等	【キャベツの 即席漬け】 キャベツ(19.5) きゅうり漬け(10.4) 黒きくらげ(0.13) ④白ごま(0.39) 塩(0.13) 《きゅうり漬け》 きゅうり ●⑦調味料等	【切り干し大根の さっぱり漬け】 きゅうり(19.5) 切り干し大根(1.95) ●⑦しょうゆ(1.56) 上白(0.65) 米酢(0.39) レモン果汁(0.26) ④ごま油(0.26)	【冷凍パイナップル】 パイナップル 1個(40)
その他			【愛知のみかん ゼリー】 愛知のみかん ゼリー 1個(60)		

日	6月22日(木)	6月23日(金)	6月26日(月)	6月27日(火)	6月28日(水)
主食	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【五目汁】</p> <p>大根(26)</p> <p>⑧鶏肉(26)</p> <p>じゃがいも(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ねぎ(10.4)</p> <p>ごぼう(6.5)</p> <p>えのきたけ(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【すいとん汁】</p> <p>●すいとん(39)</p> <p>大根(26)</p> <p>⑧鶏肉(26)</p> <p>小松菜(13)</p> <p>にんじん(10.4)</p> <p>かまぼこ(10.4)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(1.04)</p> <p>塩(0.13)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【白みそ汁】</p> <p>大根(26)</p> <p>⑧鶏肉(26)</p> <p>さといも(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>なす(13)</p> <p>ねぎ(6.5)</p> <p>⑦米みそ(11.7)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【ハッシュドビーフ】</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>③牛肉(32.5)</p> <p>にんじん(26)</p> <p>マッシュルーム(13)</p> <p>にんにく(0.39)</p> <p>ハヤシルウ [えがお](15.6)</p> <p>トマトピューレ(13)</p> <p>デミグラスソース (7.8)</p> <p>トマトケチャップ (6.5)</p> <p>赤ワイン(1.3)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(0.65)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>中双(0.26)</p> <p>こしょう(0.04)</p> <p>《デミグラスソース》</p> <p>●小麦粉</p> <p>トマト</p> <p>⑧⑩調味料等</p>	<p>【牛丼の具】</p> <p>たまねぎ(71.5)</p> <p>③牛肉(52)</p> <p>しらたき(39)</p> <p>ねぎ(19.5)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>えのきたけ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>中双(3.25)</p> <p>酒(2.6)</p> <p>和風だしの素(0.26)</p>
	フライ缶	<p>【かつおと大豆の レモンじょうゆ和え】</p> <p>かつおでん粉付き (52)</p> <p>⑦大豆(13)</p> <p>⑦枝豆(6.5)</p> <p>でん粉(3.9)</p> <p>●小麦粉(1.3)</p> <p>米油(7.67)</p> <p>中双(2.6)</p> <p>レモン果汁(1.95)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3)</p>	<p>【ひじき入り 豚そぼろ】</p> <p>たまねぎ(32.5)</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>⑦枝豆(6.5)</p> <p>米ひじき(1.95)</p> <p>しょうが(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>中双(2.6)</p> <p>酒(1.3)</p> <p>本みりん(0.65)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬け(58.5)</p> <p>キャベツ(15.6)</p> <p>しょうが(1.3)</p> <p>中双(3.9)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.95)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>酒(1.3)</p>	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ごぼう(19.5)</p> <p>まぐろ油漬け(15.6)</p> <p>きゅうり(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>④白ねりごま(2.6)</p> <p>④白すりごま(1.95)</p> <p>切り干し大根(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.6)</p> <p>上白(1.95)</p> <p>米酢(1.95)</p> <p>④ごま油(0.52)</p>
あえ物・果物			<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬け(16.9)</p> <p>《たくあん漬け》</p> <p>大根</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>	<p>【もやしとひじきの 和え物】</p> <p>もやし(26)</p> <p>ほうれん草(15.6)</p> <p>味付けひじき(3.9)</p> <p>《味付けひじき》</p> <p>ひじき</p> <p>●⑦調味料等</p>
その他	<p>【のり佃煮】</p> <p>のり佃煮 1個(10)</p> <p>《のり佃煮》</p> <p>のり</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【きらず揚げ】</p> <p>きらず揚げ 1袋(10)</p> <p>《きらず揚げ》</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦おからパウダー</p> <p>調味料等</p>	<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 1袋(3.0)</p>		

中学校-5

日	6月29日(木)	6月30日(金)
主食	◎●⑦くろロールパン	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【野菜のスープ煮】 じゃがいも(52) キャベツ(39) たまねぎ(32.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) エリンギ(13) 野菜ブイヨン(1.95) ●⑦しょうゆ(2.6) 白ワイン(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) ①いか(26) ○うずら卵(26) たけのこ(26) ちくわ(13) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(4.55) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95) 中双(1.3) 酒(1.3) ④ごま油(0.39) 塩(0.26) こしょう(0.03) でん粉(1.95)
	【ハンバーグのトマトソースかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1) 野菜ミックス(13) ベジタブルソース(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(1.3) 中双(1.3) 赤ワイン(0.65) 塩(0.13) 《ハンバーグ》 ⑩豚肉 たまねぎ ⑦粒状大豆たん白 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ ⑦調味料等	【揚げしゅうまい】 ポークしゅうまい 3個(60) 米油(6) 《ポークしゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦粉 ⑩調味料等
フライ缶		《野菜ミックス》 ズッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン たまねぎ にんじん
あえ物・果物		【えだ豆】 ⑦枝豆(15.6)
その他	【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)	

() 内は純使用量 単位：グラム