

令和5年度 6月アレルギー献立表

小学校ー1

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	ごはん	わかめごはん	◎●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(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(10) 黒きくらげ(0.5) しょうが(0.5) にんにく(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの 素(3.5) ●⑦しょうゆ(2.5) 酒(1) 中双(0.5) 塩(0.05) こしょう(0.02) でん粉(1)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑦焼き豆腐(25) ⑩豚肉(20) ねぎ(15) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(5) 中双(3) 酒(2)	【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) 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)	【大根と豚肉の煮物】 大根(50) さといも(25) ⑩豚肉(20) ○うずら卵(20) にんじん(20) さやいんげん(5) 昆布(0.5) ●⑦しょうゆ(5) 中双(2.5) 酒(2) 本みりん(1) 和風だしの素(1)	【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(40) ⑦大豆(35) にんじん(20) じゃがいも(20) トマト(20) トマトジュース(20) ⑧鶏肉(15) セロリ(2) にんにく(0.3) 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)
	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(35) ⑧サラダチキン(20) にんじん(10) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1)	【いかナゲット】 いかナゲット 2個(40) 米油(4) 《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	【しそ入り春巻き】 愛知のしそ春巻き 1本(50) 米油(5) 《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	【ごぼう入りつくね】 ごぼう入りつくね 2個(40) 《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	【マカロニサラダ】 キャベツ(20) にんじん(10) きゅうり(10) ●マカロニ(5) 上白(1.5) ワインビネガー(1.5) オリーブ油(0.8) 塩(0.35) こしょう(0.01)
あ え 物 ・ 果 物		【もやしの塩昆布 あえ】 もやし(25) にんじん(5) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等	【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	【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	ごはん	●きしめん	麦ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳
食缶	<p>【サボテン キーマカレー】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>⑩豚肉(30)</p> <p>にんじん(20)</p> <p>⑦大豆(10)</p> <p>トマト(10)</p> <p>黄パプリカ(5)</p> <p>うちわサボテン(5)</p> <p>しいたけ(0.5)</p> <p>カレールウ [えがお](10)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.5)</p> <p>純カレー(0.3)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>こしょう(0.02)</p> <p>サラダ油(0.5)</p>	<p>【きしめんの汁】</p> <p>はくさい(20)</p> <p>⑧鶏肉(15)</p> <p>小松菜(10)</p> <p>かまぼこ(10)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>大根(10)</p> <p>ねぎ(5)</p> <p>⑦油揚げ(3)</p> <p>しいたけ(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>でん粉(0.6)</p> <p>むろ削り(4)</p>	<p>【さわにわん】</p> <p>じゃがいも(20)</p> <p>⑩豚肉(15)</p> <p>かまぼこ(10)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>たけのこ(10)</p> <p>ごぼう(10)</p> <p>小松菜(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(4)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>こしょう(0.02)</p> <p>むろ削り(3)</p>	<p>【肉じゃが】</p> <p>じゃがいも(90)</p> <p>たまねぎ(40)</p> <p>糸こんにゃく(20)</p> <p>にんじん(20)</p> <p>⑩豚肉(15)</p> <p>グリーンピース(4)</p> <p>●⑦しょうゆ(4.5)</p> <p>中双(3)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>塩(0.2)</p> <p>こしょう(0.02)</p>	<p>【トックスープ】</p> <p>たまねぎ(25)</p> <p>トック(20)</p> <p>⑩豚肉(10)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>もやし(10)</p> <p>チンゲンサイ(10)</p> <p>⑧⑩中華ガラスープの素(3.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.2)</p> <p>酒(1)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.03)</p>
	フライ缶	<p>【ツナサラダ】</p> <p>きゅうり(25)</p> <p>まぐろ油漬(15)</p> <p>キャベツ(15)</p> <p>にんじん(5)</p> <p>卵なしマヨネーズ(6)</p> <p>上白(0.3)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.01)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》</p> <p>⑦大豆粉</p> <p>⑦粉末状植物性たん白</p> <p>調味料等</p>	<p>【たことポテトのから揚げ】</p> <p>フライドポテト(30)</p> <p>たこから揚げ(20)</p> <p>米油(5.0)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>《フライドポテト》</p> <p>じゃがいも</p> <p>●調味料等</p>	<p>【生揚げのみそかけ】</p> <p>⑦生揚げ 1個(50)</p> <p>たまねぎ(10)</p> <p>しょうが(0.3)</p> <p>⑦豆みそ(4)</p> <p>中双(3)</p> <p>本みりん(1)</p>	<p>【切り干し大根とチキンのサラダ】</p> <p>⑧サラダチキン(12)</p> <p>きゅうり(10)</p> <p>にんじん(8)</p> <p>切り干し大根(2.8)</p> <p>④白すりごま(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(2)</p> <p>米酢(1)</p> <p>上白(1)</p> <p>サラダ油(0.5)</p>
あえ物・果物		<p>【キャベツのごま和え】</p> <p>キャベツ(25)</p> <p>④白すりごま(0.5)</p> <p>④白ごま(0.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1)</p> <p>上白(0.2)</p>	<p>【冷凍黄桃】</p> <p>①黄桃 1個(60)</p>		
その他	<p>【型抜きチーズ】</p> <p>◎型抜きチーズ 1個(15)</p>	<p>【そら豆】</p> <p>そら豆 1袋(10)</p>		<p>【豆乳デザート】</p> <p>豆乳ココアデザート 1個(50)</p> <p>《豆乳ココアデザート》</p> <p>⑦豆乳</p> <p>調味料等</p>	<p>【いわしの干し小魚】</p> <p>干し小魚 1袋(5)</p> <p>《干し小魚》</p> <p>いわし</p> <p>●⑦調味料等</p>

( ) 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/](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	ごはん
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(40) かぼちゃ(25) 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(8) ◎牛乳(40) 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(0.04)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(30) じゃがいも(25) ⑧鶏肉(10)  にんじん(10) さやいんげん(5) ⑦高野豆腐(5) ●⑦しょうゆ(4)  中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【豚汁】 ⑦豆腐(30) じゃがいも(20) たまねぎ(15) にんじん(10)  大根(10) ⑩豚肉(8) えのきたけ(5) ⑦豆みそ(9)  本みりん(0.5) むろ削り(3)  《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(40) ⑧鶏肉(20) にんじん(20) こんにゃく(15)  ごぼう(15) ⑦生揚げ(15) たけのこ(10) さやいんげん(5)  ●⑦しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)	【すいとん汁】 ●すいとん(30) 大根(20) ⑧鶏肉(20) 小松菜(10)  にんじん(8) かまぼこ(8) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(0.8)  塩(0.1) むろ削り(3)
	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(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)	【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(0.12) 米油(4.52)	【めひかりフライ】 ●めひかりフライ 2尾(30)  米油(3)	【はんぺんの たれかけ】 はんぺん 1個(50)  なめこ(7) ●⑦しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.2)  《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
あえ物・ 果物		【きゅうりの梅和え】 きゅうり(25) 梅びしお(1.25) ●⑦しょうゆ(0.25) 上白(0.25)  《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(15) きゅうり漬け(8) 黒きくらげ(0.1) ④白ごま(0.3) 塩(0.1)  《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(15) 切り干し大根(1.5) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) ④ごま油(0.2)	
	その他		【愛知のみかん ゼリー】 愛知のみかん ゼリー 1個(60)		【きらず揚げ】 きらず揚げ 1袋(10)  《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等

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	●ソフトめん	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(20)</p> <p>⑧鶏肉(20)</p> <p>じゃがいも(20)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>ねぎ(8)</p> <p>ごぼう(5)</p> <p>えのきたけ(5)</p> <p>●⑦しょうゆ(4)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>むろ削り(3)</p>	<p>【ミートソース】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>⑩豚肉(15)</p> <p>③牛肉(15)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>⑦大豆(10)</p> <p>マッシュルーム(10)</p> <p>トマト(5)</p> <p>グリーンピース(4)</p> <p>トマトケチャップ(20)</p> <p>トマトルウ(13)</p> <p>ソース(3)</p> <p>◎チーズ(2)</p> <p>◎脱脂粉乳(1)</p> <p>中双(0.5)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.02)</p> <p>《トマトルウ》</p> <p>●小麦粉</p> <p>●⑦⑩調味料等</p>	<p>【白みそ汁】</p> <p>大根(20)</p> <p>⑧鶏肉(20)</p> <p>さといも(20)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>なす(10)</p> <p>ねぎ(5)</p> <p>⑦米みそ(9)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>むろ削り(3)</p>	<p>【ハッシュドビーフ】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>③牛肉(25)</p> <p>にんじん(20)</p> <p>マッシュルーム(10)</p> <p>にんにく(0.3)</p> <p>ハヤシルウ</p> <p>[えがお](12)</p> <p>トマトピューレ(10)</p> <p>デミグラスソース(6)</p> <p>トマトケチャップ(5)</p> <p>赤ワイン(1)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(0.5)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>中双(0.2)</p> <p>こしょう(0.03)</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(55)</p> <p>③牛肉(40)</p> <p>しらたき(30)</p> <p>ねぎ(15)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>えのきたけ(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(5)</p> <p>中双(2.5)</p> <p>酒(2)</p> <p>和風だしの素(0.2)</p>
	フライ缶	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬け(45)</p> <p>キャベツ(12)</p> <p>しょうが(1)</p> <p>中双(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.5)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>酒(1)</p>	<p>【コロコロポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(40)</p> <p>キャベツ(10)</p> <p>⑧サラダチキン(5)</p> <p>たまねぎ(5)</p> <p>にんじん(5)</p> <p>オリーブ油(0.5)</p> <p>上白(0.4)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>こしょう(0.02)</p>	<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(40)</p> <p>⑦大豆(10)</p> <p>⑦枝豆(5)</p> <p>でん粉(3)</p> <p>●小麦粉(1)</p> <p>米油(5.9)</p> <p>中双(2)</p> <p>レモン果汁(1.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(1)</p>	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ごぼう(15)</p> <p>まぐろ油漬け(12)</p> <p>きゅうり(10)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>④白ねりごま(2)</p> <p>④白すりごま(1.5)</p> <p>切り干し大根(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(2)</p> <p>上白(1.5)</p> <p>米酢(1.5)</p> <p>④ごま油(0.4)</p>
あえ物・果物	<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬け(13)</p> <p>《たくあん漬け》</p> <p>大根</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【冷凍パイナップル】</p> <p>パイナップル1個(40)</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(20)</p> <p>ほうれん草(12)</p> <p>味付けひじき(3)</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>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり1袋(2.5)</p>		<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>		

小学校ー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	<b>【野菜のスープ煮】</b> じゃがいも(40) キャベツ(30) たまねぎ(25) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) エリンギ(10) 野菜ブイヨン(1.5) ●⑦しょうゆ(2) 白ワイン(1) 塩(0.2)  こしょう(0.02)	<b>【中華海鮮うま煮】</b> たまねぎ(40) キャベツ(30) ①いか(20) ○うずら卵(20) たけのこ(20) ちくわ(10) にんじん(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(3.5) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.5)  中双(1) 酒(1) ④ごま油(0.3) 塩(0.2) こしょう(0.02) でん粉(1.5)
	<b>【ハンバーグのトマトソースかけ】</b> ハンバーグ 1個(50) 野菜ミックス(10) ベジタブルソース(10) トマトケチャップ(5) ソース(1) 中双(1) 赤ワイン(0.5) 塩(0.1)  《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	<b>【揚げしゅうまい】</b> ポークしゅうまい 2個(40) 米油(4)  《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		
あえ物・果物		<b>【えだ豆】</b> ⑦枝豆(12)
その他	<b>【フローズンヨーグルト】</b> ◎ヨーグルト 1個(60)	

《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

( ) 内は純使用量 単位：グラム