

令和6年度 9月アレルギー献立表

小学校ー1

日	9月3日(火)	9月4日(水)	9月5日(木)	9月6日(金)	9月9日(月)
主食	玄米ごはん	わかめごはん	ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<b>【えがおの夏野菜カレー】</b> たまねぎ(40) かぼちゃ(30) トマト(20) なす(15) ⑩豚肉(15) にんじん(10) ピーマン(5) しょうが(0.5) にんにく(0.2) カレールウ [えがお](10) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) ●⑦しょうゆ(0.7) 純カレー(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02)	<b>【いか団子汁】</b> ①いか団子(25) 大根(20) ほうれん草(10) にんじん(10) ねぎ(10) ●⑦しょうゆ(3) 塩(0.3) むろ削り(3)	<b>【けんちん汁】</b> ⑦豆腐(25) 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)	<b>【大豆とウインナーのトマト煮】</b> たまねぎ(40) ⑦大豆(37) じゃがいも(20) にんじん(15) トマト(15) ⑩ポーク ウインナー(15) マッシュルーム(5) セロリ(2) にんにく(0.3) トマトジュース(10) トマトケチャップ(7) ソース(2) 砂糖(1) ⑦⑩洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.04)	<b>【豚汁】</b> ⑦豆腐(20) ⑩豚肉(20) さといも(15) 大根(15) ごぼう(10) にんじん(10) ねぎ(10) ⑦豆みそ(9) むろ削り(3)
	<b>【ツナサラダ】</b> キャベツ(20) きゅうり(20) まぐろ油漬(10) とうもろこし(5) にんじん(3) 砂糖(1) ワインビネガー(1) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	<b>【あつあげと小松菜のあんかけ】</b> ⑦生揚げ(35) ⑩豚肉(15) にんじん(15) 小松菜(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1) 本みりん(1) 塩(0.1) ④ごま油(0.5) でん粉(0.5)	<b>【鶏肉のてりかけ】</b> ⑧鶏肉(打粉付) 1個(50) 米油(5) ●⑦しょうゆ(3.5) 砂糖(2.5) 本みりん(0.3) でん粉(0.2)	<b>【コールスローサラダ】</b> キャベツ(35) ⑧サラダチキン(12) きゅうり(10) とうもろこし(5) にんじん(5) コールスロー ドレッシング(5)	<b>【まぐろの甘辛煮】</b> まぐろ油漬(45) キャベツ(12) しょうが(1) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)
あえ物・果物	<b>【冷凍みかん】</b> みかん 1個(120)		<b>【きゅうりのゆかり和え】</b> きゅうり(25) ゆかり粉(0.4)		<b>【きざみたくあん】</b> たくあん漬(13) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等
その他		<b>【フローズンヨーグルト】</b> ◎ヨーグルト 1個(60)			<b>【手巻きのり】</b> 手巻きのり 1袋(2.5)

( ) 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	9月10日(火)	9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)	9月17日(火)
主食	麦ごはん	◎●⑦ミルク ロールパン	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<b>【八宝菜】</b> キャベツ(40) たまねぎ(40) ○うずら卵(25) ①いか(20) にんじん(20) ⑩豚肉(20) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.5) でん粉(1) 砂糖(0.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.03)	<b>【きのこ コーンのポタージュ】</b> たまねぎ(35) クリームコーン(30) ◎牛乳(30) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ぶなしめじ(8) エリンギ(8) とうもろこし(5) ホワイトルウ [えがお](6) ◎チーズ(1) パセリ(1) ⑦⑩洋風だしの素(1) ◎バター(1) 白ワイン(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)	<b>【かきたま汁】</b> ⑦豆腐(25) ○液卵(20) たまねぎ(15) かまぼこ(12) にんじん(5) えのきたけ(5) ねぎ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(1) むろ削り(4)	<b>【豚井の具】</b> たまねぎ(65) ⑩豚肉(30) しらたき(30) ⑦焼き豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 酒(2)	<b>【お月見汁】</b> ⑦豆腐(25) 大根(15) ⑧鶏肉(10) ねぎ(10) えのきたけ(10) お月見かまぼこ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) むろ削り(3)
	<b>【揚げぎょうざ】</b> ぎょうざ 2個(36) 米油(3.6) 《ぎょうざ》 ⑩豚肉 キャベツ ●小麦粉 たまねぎ ⑧鶏肉 ●パン粉 ●粒状小麦たん白 ●⑦調味料等	<b>【ジャーマンポテト】</b> じゃがいも(40) たまねぎ(15) ⑩ベーコン(10) ⑦⑩洋風だしの素(0.5) ●⑦しょうゆ(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) 米油(0.5)	<b>【ささみしそ 梅肉フライ】</b> ささみしそ 梅肉フライ 1個(50) 米油(5) 《ささみしそ 梅肉フライ》 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白	<b>【いわしの しょうが煮】</b> いわしの しょうが煮 1個(40) 《いわしの しょうが煮》 いわし ●⑦調味料等	<b>【里芋コロッケ】</b> 里芋コロッケ 1個(50) 米油(5) 《里芋コロッケ》 さともも ⑧鶏肉 ●パン粉 ●小麦粉 ●⑦植物性たん白 ●⑦調味料等
あ え 物 ・ 果 物	<b>【もやしのナムル】</b> 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)		<b>【ブロッコリーの おかか和え】</b> ブロッコリー(20) 花かつお(0.2) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.3)	<b>【もやしと ひじきの和え物】</b> もやし(20) ほうれん草(12) 味付けひじき(3) 《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等	<b>【きゅうりの ごまじょうゆ和え】</b> きゅうり(25) ④白すりごま(0.5) 花かつお(0.2) ●⑦しょうゆ(1.2) ④ごま油(0.2)
そ の 他		<b>【いちじくジャム】</b> いちじくジャム 1袋(15)			<b>【月見団子】</b> お月見団子 1袋(45) 《お月見団子》 米粉 ⑦⑬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/](https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/)



日	9月18日(水)	9月19日(木)	9月20日(金)	9月24日(火)	9月25日(水)
主食	麦ごはん	ごはん	●中華めん	麦ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<b>【ごじる】</b> ⑦豆腐(25) 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦油揚げ(3) ⑦豆乳(15) ⑦あわせみそ(9) 酒(2) むろ削り(3)	<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(4.5) 砂糖(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	<b>【しょうゆ ラーメンのスープ】</b> もやし(20) ⑩豚肉(15) なた(12) ねぎ(10) たけのこ(10) にんじん(10) わかめ(0.4) ⑧チキンブイヨン(30) ●⑦しょうゆ(7.5) ⑦⑧⑩⑩ 中華だしの素(1.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.12) こしょう(0.04)	<b>【ジャーチャン ドゥフ】</b> ⑦生揚げ(40) たまねぎ(40) ⑩豚肉(25) にんじん(15) ねぎ(7) しいたけ(0.5) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(5) ⑦豆みそ(2.5) 砂糖(2) 豆板醤(0.1) でん粉(1)	<b>【里芋の煮物】</b> さといも(35) 大根(30) ⑦がんとどき(20) にんじん(15) さやいんげん(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 本みりん(1) むろ削り(1)
	フ ライ 缶	<b>【ひじき入り 親子そばろ】</b> ⑧鶏肉(18) ○炒り卵(17) たまねぎ(15) にんじん(10) とうもろこし(5) 米ひじき(1.5) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5)	<b>【三色あえ】</b> もやし(15) 小松菜(12) まぐろ油漬(10) にんじん(5) 切り干し大根(2.5) ④白すりごま(2) ④白ねりごま(2) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1)	<b>【あいちの しそ入り春巻き】</b> 春巻き 1個(50) 米油(5) 《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	<b>【バンバンジー サラダ】</b> きゅうり(35) 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)
あ え 物 ・ 果 物			<b>【切り干し大根と 小松菜の和え物】</b> 小松菜(12) 切り干し大根(2.5) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)	<b>【冷凍みかん】</b> みかん 1個(120)	<b>【もやしの 塩昆布和え】</b> もやし(20) ほうれん草(10) にんじん(5) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等
そ の 他	<b>【いわしの干し小魚】</b> いわしの 干し小魚 1袋(5)	<b>【プルーン】</b> プルーン 1袋(20)			<b>【おはぎ】</b> おはぎ 1袋(30)

( ) 内は純使用量 単位：グラム

日	9月26日(木)	9月27日(金)	9月30日(月)
主食	麦ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【とうがんの カレースープ】 とうがん(25) ⑧鶏肉(20) たまねぎ(20) にんじん(15) とうもろこし(10) エリンギ(10) カレールウ [えがお](8) ●⑦しょうゆ(2.5) 本みりん(1.5) 野菜ブイヨン(0.8) 塩(0.2) 純カレー(0.02)</p>	<p>【ABCスープ】 じゃがいも(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(0.03)</p>	<p>【ハッシュドビーフ】 たまねぎ(50) ③牛肉(30) にんじん(15) グリーンピース(4) にんにく(0.3) ハヤシルウ [えがお](12) トマトピューレ(10) デミグラスソース(6) トマトケチャップ(5) 赤ワイン(1) ⑦⑩洋風だしの素(0.5) 塩(0.3) 砂糖(0.2) こしょう(0.03)  《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等</p>
フライ缶	<p>【豚肉の しょうが炒め】 ⑩豚肉(30) もやし(25) たまねぎ(15) にんじん(10) ピーマン(4) しょうが(1) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1.5) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(0.5)</p>	<p>【ロングハンバーグの トマトソースかけ】 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) 赤ワイン(0.5) 砂糖(0.3) 塩(0.1)  《ハンバーグ》 ⑩豚肉 ⑧鶏肉 たまねぎ 米粉 ⑦粒状大豆たん白 ⑩調味料等</p>	<p>【ごぼうサラダ】 ごぼう(10) まぐろ油漬け(10) きゅうり(10) ⑦枝豆(10) にんじん(8) コーンクリーミー ドレッシング(6) ●⑦しょうゆ(1.5) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>
あえ物・果物	<p>《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</p>	<p>【フレンチサラダ】 キャベツ(25) にんじん(3) フレンチ ドレッシング(2)</p>	
その他	<p>【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(60)</p>	<p>《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ セロリ にんにく ⑦調味料等</p>	<p>【きらず揚げ】 きらず揚げ 1袋(8)  《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等</p>

( ) 内は純使用量 単位：グラム