

令和6年度 2月アレルギー献立表

小学校ー1

日	2月3日(月)	2月4日(火)	2月5日(水)	2月6日(木)	2月7日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	●ナン	麦ごはん	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(20) 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合わせみそ(9) むろ削り(3)	【豚丼の具】 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)	【ドライカレー】 たまねぎ(55) にんじん(30) ③牛肉(30) マッシュルーム(12) ⑦大豆(12) とうもろこし(10) ピーマン(5) トマトピューレ(4) いちじくピューレ(3) にんにく(0.2) カレールウ [えがお](4) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 純カレー(0.3) 塩(0.3) こしょう(0.05)	【いも子汁】 さといも(25) ごぼう(20) にんじん(10) ③牛肉(10) こんにゃく(10) ねぎ(10) えのきたけ(5) ●⑦しょうゆ(5) 本みりん(1) 酒(1) 和風だしの素(1) 塩(0.1)	【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) 砂糖(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	【いかなゲット】 いかなゲット 2個(40) 米油(4)  《いかなゲット》 ①いか ●小麦粉 たら ●でん粉 ⑦調味料等	【ホキフライ】 ●ホキフライ 1個(50) 米油(5)	【コロコロポテト サラダ】 じゃがいも(40) まぐろ油漬け(10) にんじん(10) キャベツ(5) たまねぎ(5) オリーブ油(0.5) 砂糖(0.4) 塩(0.3) こしょう(0.02)	【宗田かつおの おかか煮】 宗田かつおの おかか煮 1個(40)  《宗田かつおの おかか煮》 宗田かつお ●⑦調味料等	【春巻き】 春巻き 1個(50) 米油(5)  《春巻き》 ⑩豚肉 キャベツ もやし にんじん ●小麦粉 ●④⑦調味料等
あえ物・果物	【小松菜とひじきの 和え物】 小松菜(20) もやし(10) 味付けひじき(3) ④白ごま(1)  《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等	【ボイルキャベツ】 キャベツ(25) 塩(0.5)		【もやしの ごまじょうゆ和え】 もやし(25) ④白すりごま(0.5) ●⑦しょうゆ(1.2) ④ごま油(0.2)	【切り干し大根の あえもの】 きゅうり(15) 切り干し大根(2) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.5) 米酢(0.3) ④ごま油(0.2)
その他		【小袋中濃ソース】 ⑦⑬中濃ソース 1袋(8)	【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと 1個(12.5)  《ココア牛乳のもと》 ココアパウダー ⑦調味料等	【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	

( ) 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	2月10日(月)	2月12日(水)	2月13日(木)	2月14日(金)	2月17日(月)
主食	麦ごはん	ごはん	玄米ごはん	◎●⑦ミルクロールパン	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<b>【卵とじ】</b> ○液卵(50) たまねぎ(40) じゃがいも(25) にんじん(15) ⑧鶏肉(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(3.8) 砂糖(1.6) しいたけ(1) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	<b>【スキー汁】</b> 大根(20) さつまいも(20) ⑦豆腐(15) ⑩豚肉(15) ごぼう(10) こんにやく(10) にんじん(5) ねぎ(4) ⑦合わせみそ(9) むろ削り(3)	<b>【トックスープ】</b> たまねぎ(25) トック(25) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) たけのこ(8) ほうれん草(8) ⑧⑩中華ガラスープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.2) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.03)	<b>【とり肉とキャベツの豆乳クリーム煮】</b> たまねぎ(35) ⑧鶏肉(30) キャベツ(30) にんじん(10) ぶなしめじ(5) エリンギ(5) しょうが(0.1) にんにく(0.1) ⑦豆乳(35) ⑧⑩中華ガラスープの素(2) ホワइटルウ [えがお](2) 酒(1) 塩(0.5) こしょう(0.02)	<b>【五目汁】</b> ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) ほうれん草(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(3)
	フ ラ イ 缶	<b>【豚肉とれんこんの甘辛炒め】</b> れんこん(25) ⑩豚肉(20) エリンギ(5) にんじん(5) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1) 酒(1) 本みりん(1) ④ごま油(0.5)	<b>【ちくわのいそべ揚げ】</b> ちくわ 2個(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 青のり粉(0.12) 米油(4.52)	<b>【タコライスの具】</b> たまねぎ(30) ⑩豚肉(15) ③牛肉(15) ⑦大豆(15) にんじん(10) キャベツ(10) トマトケチャップ(6.5) ソース(3) 砂糖(0.5) 純カレー(0.3) 塩(0.1) チリパウダー(0.02) こしょう(0.01)	<b>【根菜サラダ】</b> ごぼう(15) れんこん(8) きゅうり(8) まぐろ油漬け(8) コーンクリーム ドレッシング(6) ●⑦しょうゆ(0.3) 砂糖(0.1) 塩(0.05)
あ え 物 ・ 果 物	<b>【しらぬい】</b> しらぬい 1個(50)	<b>【ブロッコリーのおかか和え】</b> ブロッコリー(30) 花かつお(0.2) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.3)			<b>【きざみたくあん】</b> たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等
そ の 他			<b>【型抜きチーズ】</b> ◎型抜きチーズ 1個(15)	<b>【大豆チョコクリーム】</b> 大豆チョコクリーム 1個(10) 《大豆チョコクリーム》 ⑦大豆粉 ココアパウダー ◎脱脂粉乳 ⑦調味料等	<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

※ 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ギー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。



日	2月18日(火)	2月19日(水)	2月20日(木)	2月21日(金)	2月25日(火)	
主食	麦ごはん	麦ごはん	わかめごはん	●ソフトめん	ごはん	
牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	
食 缶	<p>【関東煮】</p> <p>大根(45) さといも(35) ちくわ(25) こんにやく(20) にんじん(10) 昆布(1) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(1)</p> <p>本みりん(1) むろ削り(2)</p>	<p>【ピリ辛スープ】</p> <p>はくさい(25) ⑩豚肉(20) ⑦豆腐(20) たまねぎ(20) にんじん(10) にら(5) ⑦⑦米みそ(5) ●⑦しょうゆ(3) ●⑦⑧チキンコンソメ(0.8) 酒(0.5) ④ごま油(0.3) 豆板醤(0.2) こしょう(0.01)</p>	<p>【切り干し大根の 具沢山スープ】</p> <p>キャベツ(20) にんじん(15) ⑩ベーコン(15) えのきたけ(10) 切り干し大根(2.3) ●⑦しょうゆ(2.5) 酒(2) ●⑦⑧チキンコンソメ(0.8) ④ごま油(0.5) こしょう(0.01)</p>	<p>【ミートソース】</p> <p>たまねぎ(50) ⑩豚肉(15) ③牛肉(15) にんじん(15) ⑦大豆(10) マッシュルーム(10) トマト(5) グリーンピース(4) トマトケチャップ(20) トマトルウ(13) ソース(3) ◎チーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> <p>《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等</p>	<p>【中華海鮮うま煮】</p> <p>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(2.5) 野菜ブイヨン(1) 砂糖(1) 酒(1) ●⑦⑩オイスターソース(1) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)</p>	
	<p>【愛知のれんこん入り つくね】</p> <p>れんこん入りつくね 2個(40)</p> <p>《れんこん入りつくね》 ⑧鶏肉 れんこん たまねぎ ⑦粒状大豆たん白 ③⑦⑧⑩調味料等</p>	<p>【チキンアドボ】</p> <p>⑧鶏肉(35) じゃがいも(20) たまねぎ(20) ○うずら卵(15) にんじん(10) にんにく(0.05) ●⑦しょうゆ(4) 米酢(2) 砂糖(2) 酒(1) こしょう(0.03) でん粉(0.1)</p>	<p>【あつあげと小松菜の あんかけ】</p> <p>⑦生揚げ(30) ⑧鶏肉(15) にんじん(15) 小松菜(10) たまねぎ(10) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(2.4) 砂糖(1.2) 本みりん(1) ④ごま油(0.5) でん粉(0.5)</p>	<p>【花野菜サラダ】</p> <p>ブロッコリー(17) まぐろ油漬(10) カリフラワー(10) きゅうり(10) にんじん(5) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) ●⑦しょうゆ(0.8) サラダ油(0.6) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【揚げ ポークしゅうまい】</p> <p>ポークしゅうまい 2個(40) 米油(4)</p> <p>《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</p>	
	あ え 物 ・ 果 物	<p>【菜の花和え】</p> <p>キャベツ(15) 菜花(10) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.5)</p>			<p>【いよかん】</p> <p>いよかん 1個(60)</p>	<p>【もやしのナムル】</p> <p>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)</p>
	そ の 他		<p>【いわしの干し小魚】</p> <p>いわしの干し小魚 1袋(5)</p>	<p>【米粉プリンタルト】</p> <p>米粉プリンタルト 1個(25)</p> <p>《米粉プリンタルト》 ⑦豆乳 米粉 ⑦大豆粉 ⑦⑩調味料等</p>		

( ) 内は純使用量 単位：グラム

日	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)
主食	麦ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【打ち豆汁】</p> 大根(25) さといも(20) にんじん(10) 小松菜(10) ごぼう(7) ⑦打ち豆(5) ⑦油揚げ(2) ⑦合わせみそ(9) むろ削り(4)	<p>【コーンポタージュ】</p> たまねぎ(40) クリームコーン(30) ◎牛乳(30) じゃがいも(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ホワイトルウ [えがお](6) ◎チーズ(1) パセリ(0.05) ⑦⑩洋風だしの素(1) ◎バター(1) 白ワイン(1) 塩(0.6) こしょう(0.04)	<p>【肉じゃが】</p> 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)
フライ缶	<p>【いろいろいため】</p> たまねぎ(30) ⑩豚肉(25) にんじん(15) ピーマン(5) しょうが(0.8) にんにく(0.2) ●⑦しょうゆ(2.2) 酒(2) 砂糖(1.5) 塩(0.1) 米油(0.5) でん粉(0.5)	<p>【ハンバーグの トマトソースかけ】</p> ハンバーグ 1個(50) ベジタブルソース(10) トマトケチャップ(5) ソース(1) 砂糖(1) 赤ワイン(0.5) 塩(0.1) 《ハンバーグ》 ⑩豚肉 たまねぎ 米粉 ⑦粒状大豆たん白 《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>【まぐろの レモンじょうゆ和え】</p> まぐろ角切粉付き (50) 米油(5) 砂糖(2) レモン果汁(2) ●⑦しょうゆ(1)
あえ物・果物		<p>【フレンチサラダ】</p> キャベツ(25) にんじん(3) フレンチ ドレッシング(2.5)	
その他	<p>【プルーン】</p> プルーン 1袋(20)		<p>【りんごヨーグルト】</p> りんごヨーグルト 1個(80) 《りんごヨーグルト》 ◎加糖練乳 ◎脱脂粉乳 ⑬りんご ◎全粉乳 ◎乳たんぱく質濃縮物

( ) 内は純使用量 単位：グラム