

令和6年度 3月アレルギー献立表

小学校ー1

日	3月3日(月)	3月4日(火)	3月5日(水)	3月6日(木)	3月7日(金) 1~5年生 (6年生は4ページに記載)
主食	麦ごはん	◎●⑦クロスロールパン	麦ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【ジャーチャンドゥフ】 たまねぎ(45) ⑦生揚げ(40) ⑩豚肉(30) 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(1.2)	【野菜スープ】 じゃがいも(20) たまねぎ(20) ⑧鶏肉(20) もやし(10) にんじん(10) エリンギ(10) パセリ(0.5) 白ワイン(2) 野菜ブイヨン(1.5) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02) ローリエ(0.02)	【大根と豚肉の煮物】 大根(55) さといも(35) ⑩豚肉(20) こんにやく(15) にんじん(15) 昆布(0.5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1) むろ削り(2)	【みつば入りかきたま汁】 ⑦豆腐(25) ○液卵(20) ⑧鶏肉(20) たまねぎ(15) かまぼこ(10) にんじん(5) えのきたけ(5) みつば(3) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(1) むろ削り(3)	【えがおのカレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) 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】(13) ソース(2.5) 野菜ブイヨン(1) トマトケチャップ(2) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)
	フライ缶	【あじのフリッター】 あじフリッター 2個(40) 米油(4) 《あじフリッター》 あじ ●小麦粉 △オキアミ ●⑦調味料等	【やきそば】 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(6.5) ソース(2.5) 塩(0.2) こしょう(0.02) 《油そば》 ●小麦粉 ⑦調味料等	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等	【肉野菜いため】 ⑩豚肉(35) たまねぎ(15) にんじん(10) もやし(10) にら(3) しょうが(0.8) にんにく(0.2) ●⑦しょうゆ(2.8) 酒(2) 砂糖(1.5) 米油(0.5) でん粉(0.5)
あえ物・果物	【ブロッコリーと塩昆布の中華和え】 ブロッコリー(23) 塩昆布(1.2) ④ごま油(0.3) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等	【オレンジ】 ②オレンジ 1個(60)	【キャベツのゆかり和え】 キャベツ(25) ゆかり粉(0.5)		
その他	【ひしもち】 ひしもち 1個(35) 《ひしもち》 もち粉 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	【あまなつゼリー】 あまなつゼリー 1個(40)

( ) 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	3月10日(月)	3月11日(火)	3月12日(水)	3月13日(木)	3月14日(金)
主食	ごはん	わかめごはん	麦ごはん	◎●⑦スライスパン	●中華めん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【ごじる】</p> <p>⑦豆腐(20) 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10)</p> <p>⑦豆乳(15) ⑦合わせみそ(9) 酒(2) むろ削り(4)</p>	<p>【だご汁】</p> <p>●すいとん(30) はくさい(20) ⑩豚肉(12) 大根(10) にんじん(10) ねぎ(8) ぶなしめじ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) むろ削り(3)</p>	<p>【じゃがいもの そぼろ煮】</p> <p>じゃがいも(90) たけのこ(20) ⑦生揚げ(20) にんじん(15) ⑧鶏肉(15) ⑦枝豆(5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)</p>	<p>【大豆とウインナーの トマト煮】</p> <p>たまねぎ(40) ⑦大豆(35) 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) とうもろこし(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)</p>	<p>【しょうゆラーメンの スープ】</p> <p>もやし(15) ⑩豚肉(15) なると(10) とうもろこし(10) 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) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.12) こしょう(0.04)</p>
フライ缶	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬け(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)</p>	<p>【鶏肉とレバーの 照り煮】</p> <p>⑧鶏肉(20) でん粉(4) ⑧鶏レバー打粉付き (13) 米油(3.7) たまねぎ(15) じゃがいも(10) ●⑦しょうゆ(3.5) 砂糖(3) 本みりん(1)</p>	<p>【ひじきサラダ】</p> <p>ほうれん草(14) まぐろ油漬け(12) にんじん(7) とうもろこし(7) ④白ねりごま(5) 米ひじき(1.5) ●⑦しょうゆ(2) 米酢(1.5) 砂糖(1) 塩(0.1)</p>	<p>【コールスロー サラダ】</p> <p>キャベツ(30) とうもろこし(12) きゅうり(10) ⑧サラダチキン(10) にんじん(2) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(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>【愛知の 野菜入り春巻き】</p> <p>春巻き 1個(50) 米油(5) 《春巻き》 キャベツ れんこん ⑧鶏肉 にんじん ●小麦粉 ●④⑦調味料等</p>
あえ物・果物	<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等</p>				<p>【にんじんと ほうれん草のナムル】</p> <p>にんじん(20) ほうれん草(10) 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>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 1袋(2.5)</p>	<p>【ヨーグルト】</p> <p>◎ヨーグルト 1個(80)</p>	<p>【野菜ふりかけ】</p> <p>野菜ふりかけ 1袋(1.2)</p>	<p>【みかんジャム】</p> <p>みかんジャム 1袋(15)</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、本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	3月17日(月)	3月18日(火)	3月21日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳
食缶	<p>【白菜といか団子のスープ】</p> <p>はくさい(40)</p> <p>①いか団子(25)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>ねぎ(6)</p> <p>⑧⑩中華ガラ</p> <p>スープの素(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.5)</p> <p>塩(0.5)</p> <p>こしょう(0.05)</p> <p>でん粉(1)</p>	<p>【けんちん汁】</p> <p>⑦豆腐(25)</p> <p>大根(20)</p> <p>こんにゃく(15)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>ごぼう(10)</p> <p>ねぎ(10)</p> <p>⑦油揚げ(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(4)</p> <p>④ごま油(0.5)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>むろ削り(4)</p>	<p>【えがおのハヤシチュー】</p> <p>たまねぎ(40)</p> <p>じゃがいも(35)</p> <p>⑩豚肉(20)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>マッシュルーム(8)</p> <p>にんにく(0.3)</p> <p>ハヤシルウ</p> <p>[えがお](10)</p> <p>トマトピューレ(10)</p> <p>トマトケチャップ(5)</p> <p>ソース(2)</p> <p>赤ワイン(1)</p> <p>野菜ブイヨン(0.5)</p> <p>砂糖(0.1)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.02)</p>
フライ缶	<p>【ビビンバの具】</p> <p>もやし(20)</p> <p>○炒り卵(20)</p> <p>③牛肉(20)</p> <p>小松菜(10)</p> <p>切り干し大根(2)</p> <p>にんにく(0.2)</p> <p>砂糖(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.5)</p> <p>⑦コチジャン(1.5)</p> <p>⑦⑧⑩⑬</p> <p>中華だしの素(1)</p> <p>こしょう(0.02)</p>	<p>【ヒレカツ】</p> <p>ヒレカツ 1個(40)</p> <p>米油(4)</p> <p>《ヒレカツ》</p> <p>⑩豚ヒレ肉</p> <p>●パン粉</p> <p>⑦大豆たん白</p> <p>調味料等</p>	<p>【コーンサラダ】</p> <p>とうもろこし(20)</p> <p>キャベツ(15)</p> <p>まぐろ油漬(12)</p> <p>きゅうり(5)</p> <p>にんじん(3)</p> <p>④白すりごま(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.2)</p> <p>砂糖(1)</p> <p>ワインビネガー(1)</p> <p>サラダ油(0.5)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.02)</p>
あえ物・果物		<p>【ボイルキャベツ】</p> <p>キャベツ(30)</p> <p>塩(0.5)</p>	
その他	<p>【プルーン】</p> <p>プルーン 1袋(20)</p>	<p>【小袋中濃ソース】</p> <p>⑦⑬中濃ソース 1袋(8)</p> <p>【ガトーショコラ】</p> <p>⑦ガトーショコラ 1個(30)</p>	<p>【いわしの干し小魚】</p> <p>いわしの干し小魚 1袋(5)</p>

( )内は純使用量 単位：グラム

日	3月7日(金) 6年生お楽しみ給食		
主食	ごはん		
牛乳	◎牛乳		
食缶	【えがおのカレーシチュー】 たまねぎ(48) じゃがいも(42) ⑩豚肉(18) にんじん(18) マッシュルーム(6) にんにく(0.12) カレールウ[えがお](15.6) ソース(3) 野菜ブイヨン(1.2) トマトケチャップ(2.4) ●⑦しょうゆ(0.6) 純カレー(0.12) 塩(0.12) こしょう(0.02)		
	フライ缶	<table border="0"> <tr> <td>【鶏肉のから揚げ】 ⑧鶏肉 1個(50) しょうが(0.4) ●⑦しょうゆ(2) 酒(1) でん粉(4) ●小麦粉(1) 米油(5.8)</td> <td>【れんこんチップス】 れんこん(30) 米油(3) 塩(0.02)</td> </tr> </table>	【鶏肉のから揚げ】 ⑧鶏肉 1個(50) しょうが(0.4) ●⑦しょうゆ(2) 酒(1) でん粉(4) ●小麦粉(1) 米油(5.8)
【鶏肉のから揚げ】 ⑧鶏肉 1個(50) しょうが(0.4) ●⑦しょうゆ(2) 酒(1) でん粉(4) ●小麦粉(1) 米油(5.8)	【れんこんチップス】 れんこん(30) 米油(3) 塩(0.02)		
あえ物・果物	【菜花のサラダ】 キャベツ(25) 菜花(15) まぐろ油漬(10) きゅうり(8) 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)		
その他	【あまなつゼリー】 あまなつゼリー 1個 (40)		

( ) 内は純使用量 単位：グラム