

1 通常給食を食べている人（一部を無配膳対応としている人を含む）は、「通常給食」欄を確認してください。

2 アレルギー給食（卵・乳・えび・かにを除去した給食）を食べている人は、「アレルギー給食」欄を確認してください。ただし、通常給食とアレルギー給食の献立内容が同じ場合は、アレルギー給食の欄は空欄としています。

日	10月1日(木)		10月2日(金)		10月5日(月)		10月6日(火)		10月7日(水)	
主食	ごはん		ごはん		麦ごはん		◎●⑦スライスパン		ごはん	
牛乳	◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳	
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)
食 缶	【いも煮】 さといも(40) ごぼう(25) こんにゃく(20) ⑩豚肉(20) ねぎ(15) ぶなしめじ(10) にんじん(10) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 酒(1) 塩(0.05) だし		【白みそ汁】 ⑦豆腐(30) はくさい(20) ⑩豚肉(15) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(8) ⑦油揚げ(3) ⑦みみそ(9) 本みりん(1) だし		【さわにわん】 ⑩豚肉(20) ⑫ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) だし		【白いんげんの ポタージュ】 たまねぎ(40) じゃがいも(25) 白いんげん豆 ペースト(20) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) マッシュルーム(10) ◎牛乳(30) ホワイトルウ [えがお](5) ◎生クリーム(2) ◎脱脂粉乳(2) ◎チーズ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.5) こしょう(0.03)	【*白いんげんの ポタージュ】 たまねぎ(40) じゃがいも(25) 白いんげん豆 ペースト(30) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) マッシュルーム(10) ホワイトルウ [えがお](5) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.5) こしょう(0.03)	【大根と豚肉の煮物】 大根(55) さといも(30) ⑩豚肉(20) ⑦生揚げ(20) にんじん(20) 昆布(0.5) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1) だし	
フ ラ イ 缶	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮(40) 《さんまのみぞれ煮》 さんま だいこん ●⑦調味料等		【鶏肉のから揚げ】 鶏のから揚げ(50) 米油(5) 《鶏のから揚げ》 ⑧鶏肉 でん粉 ⑦調味料等		【生揚げの肉味噌かけ】 ⑦生揚げ(40) にんじん(15) たまねぎ(15) ⑧鶏肉(10) ⑦豆みそ(6) 砂糖(4) 本みりん(1) でん粉(0.3)		【コールスローサラダ】 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)		【ちくわのお好み揚げ】 ちくわ(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) しょうが酢漬け(0.5) 青のり粉(0.12) 米油(4.46)	
あ え 物 ・ 果 物	【白菜のゆかり和え】 はくさい(30) ゆかり粉(0.5)		【キャベツのごまじょうゆ和え】 キャベツ(25) ④白すりごま(0.5) ●⑦しょうゆ(1.2) ④ごま油(0.2)		【冷凍りんご】 ⑬りんご(40)				【小松菜の和え物】 もやし(20) 小松菜(10) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.2)	
そ の 他							【大豆チョコクリーム】 大豆チョコクリーム(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			

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の19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	

- パンに表示される⑦大豆については、油、乳化剤（大豆由来）のアレルゲンを示します。
- 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。
- 「むろ削り」または「和風だしの素」については、「だし」と表記しています。

※ 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19品目のアレルギーマーク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	10月8日(木)		10月9日(金)		10月13日(火)		10月14日(水)		10月15日(木)	
主食	ごはん		わかめごはん		麦ごはん		◎●⑦クロワッサン		麦ごはん	
牛乳	◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎はっこう乳		◎牛乳	
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)
食 缶	【麦みそ汁】 ⑦豆腐(20) じゃがいも(20) 大根(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑦油揚げ(3) ⑦麦みそ(9) だし		【中華風玉子スープ】 たまねぎ(30) ○液卵(20) ⑧鶏肉(15) クリームコーン(15) チンゲンサイ(10) にんじん(10) とうもろこし(5) ⑦⑧⑩中華だしの素 (1.5) 酒(1) ⑦⑧⑩中華だしの素 (1.5) 酒(1) ●⑦うす口しょうゆ(1) 塩(0.13) でん粉(1)	【*中華風スープ】 たまねぎ(40) ⑧鶏肉(15) チンゲンサイ(10) にんじん(10) とうもろこし(15) ⑦⑧⑩中華だしの素 (1.5) 酒(1) ●⑦うす口しょうゆ(1) 塩(0.13) でん粉(1)	【ごじる】 ⑦豆腐(20) 大根(20) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦豆乳(15) ⑦合わせみそ(9) 酒(2) だし		【ポトフ】 じゃがいも(40) キャベツ(40) たまねぎ(30) ○うずら卵(25) にんじん(20) ⑩ベーコン(10) 野菜ブイヨン(1.5) 白ワイン(1) ●⑦しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【*ポトフ】 じゃがいも(45) キャベツ(40) たまねぎ(40) にんじん(20) ⑩ベーコン(20) 野菜ブイヨン(1.5) 白ワイン(1) ●⑦しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ①いか(20) にんじん(20) ⑩豚肉(20) △えび(10) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩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(0.05)	【*八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ①いか(25) にんじん(20) ⑩豚肉(25) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩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(0.05)
フ ラ イ 缶	【サボテン入り 肉野菜炒め】 ⑩豚肉(30) たまねぎ(20) チンゲンサイ(15) うちわサボテン(3) ⑧⑩中華ガラスープ の素(2.5) 砂糖(2) ●⑦しょうゆ(1.3) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.01) でん粉(0.5)		【ほうれん草入り 揚げしゅうまい】 ほうれん草入り しゅうまい(36) 米油(3.6) 《ほうれん草入り しゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ほうれん草 ●パン粉 でん粉 ●粒状小麦たん白 ●小麦粉 ●⑦調味料等		【まぐろの甘辛煮】 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)		【ハンバーグの きのこソースかけ】 ハンバーグ(50) エリンギ(5) えのきたけ(5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.7) 本みりん(0.8) でん粉(0.3) 《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		【白身魚の甘酢あん】 たら打ち粉付き(50) 米油(5) ねぎ(10) 米酢(2) 砂糖(2) ●⑦しょうゆ(2) 酒(1) でん粉(0.3)	
あ え 物 ・ 果 物	【冷凍洋梨】 洋梨(40)		【にんじんのナムル】 にんじん(25) まぐろ油漬け(5) 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(0.2)		【きざみたくあん】 たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等					
そ の 他			【ブルーベリーゼリー】 ブルーベリーゼリー(50)		【手巻きのり】 手巻きのり(2.5)					

() 内は純使用量 単位：グラム

日	10月16日(金)		10月19日(月)		10月20日(火)		10月21日(水)		10月22日(木)	
主食	●ソフトめん		ごはん		麦ごはん		麦ごはん		◎●⑦ツイストロールパン	
牛乳	◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳	
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)
食 缶	【ミートソース】 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) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【＊ミートソース】 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(20) 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) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【卵とじ】 ○液卵(40) じゃがいも(35) たまねぎ(30) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) 塩(0.2) だし	【＊野菜のうま煮】 じゃがいも(40) たまねぎ(50) ⑧鶏肉(35) にんじん(10) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) 塩(0.2) だし	【豚汁】 ⑦豆腐(25) さといも(20) ⑩豚肉(20) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑦豆みそ(9) だし		【じゃがいも だんご汁】 じゃがいも だんご(25) たまねぎ(20) かまぼこ(10) たけのこ(10) にんじん(10) ねぎ(8) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) だし		【シェフの野菜 チャウダー】 たまねぎ(30) クリームコーン(30) じゃがいも(25) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) とうもろこし(10) パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ⑧チキンブイヨン(15) ホワイトルウ [えがお](6) ◎生クリーム(3) 塩(0.5) こしょう(0.03)	【＊シェフの野菜 チャウダー】 たまねぎ(30) クリームコーン(30) じゃがいも(25) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) とうもろこし(10) パセリ(0.05) ⑦豆乳(30) ⑧チキンブイヨン(15) ホワイトルウ [えがお](6) 塩(0.5) こしょう(0.03)
	【男鹿なし入り フルーツミックス】 みかんカット ゼリー(30) 梨(25) パイナップル(25)		【いわしの梅煮】 いわしの梅煮(40) 《いわしの梅煮》 いわし しそ抽出液 ●⑦調味料等		【ひじき入り 鶏そぼろ】 ⑧鶏肉(25) たまねぎ(15) にんじん(10) とうもろこし(10) グリーンピース(2) ひじき(1) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.5) 塩(0.05)		【かつおと大豆の レモンじょうゆ和え】 かつお打ち粉付き(45) ⑦大豆(10) でん粉(3) 米油(6) ⑦枝豆(5) 砂糖(3) レモン果汁(2.3) ●⑦しょうゆ(1.5)		【キャベツと ウインナーの ソテー】 キャベツ(35) ⑩ポークウインナー (25) にんじん(5) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.01)	
あ え 物 ・ 果 物			【きゅうりの塩昆布和え】 きゅうり(25) にんじん(3) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等							
そ の 他					【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト(70)		【野菜ふりかけ】 ふりかけ(1.2)			

() 内は純使用量 単位：グラム

日	10月23日(金)		10月26日(月)		10月27日(火)		10月28日(水)		10月29日(木)	
主食	麦ごはん		ごはん		◎●⑦くろロールパン		ごはん		麦ごはん	
牛乳	◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳		◎牛乳	
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)
食 缶	【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) ⑦⑧⑩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)		【えがいの 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 【えがいの】(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)		【野菜スープ】 たまねぎ(30) エリンギ(15) はくさい(15) ⑩ベーコン(10) にんじん(10) とうもろこし(10) パセリ(0.05) ⑧チキンコンソメ(2) 白ワイン(1) 塩(0.5) こしょう(0.02)		【ピリ辛スープ】 はくさい(25) ⑩豚肉(20) ⑦豆腐(20) たまねぎ(20) にんじん(5) えのきたけ(5) にら(5) ⑦みみそ(5) ●⑦しょうゆ(3) ⑧チキンコンソメ(0.8) 酒(0.5) ④ごま油(0.3) にんにく(0.2) 豆板醤(0.15) こしょう(0.01)		【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(45) こんにゃく(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	【春巻き】 春巻き(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		【ごぼうサラダ】 ごぼう(10) まぐろ油漬け(10) きゅうり(10) とうもろこし(10) にんじん(8) ④白ねりごま(2) ④白すりごま(1.5) 切り干し大根(1) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) ④ごま油(0.8)		【いかナゲット】 いかナゲット(40) 米油(4) 《いかナゲット》 ①いか たちうお ⑦大豆粉 ⑦粉末状大豆たん白 ●パン粉 ●小麦粉 ⑩調味料等		【ブルコギ】 ③牛肉(30) たまねぎ(20) 黄パプリカ(10) にんじん(8) ねぎ(5) にんにく(0.2) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 酒(1) ④ごま油(0.5) こしょう(0.03) でん粉(0.3)		【和風ツナサラダ】 キャベツ(30) きゅうり(20) まぐろ油漬け(13) にんじん(5) わかめ(0.3) 砂糖(1.5) ●⑦しょうゆ(2) 米酢(2) 塩(0.1)	
あ え 物 ・ 果 物	【もやしの中華和え】 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)				【ブロッコリーのマリネ】 ブロッコリー(30) ドレッシング(3)		【みかん】 みかん(120)			
そ の 他			【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)						【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)	

() 内は純使用量 単位：グラム

日	10月30日(金)	
主食	●白玉うどん	
牛乳	◎牛乳	
	通常給食	アレルギー給食 (卵・乳・えび・かに除去)
食 缶	【五目うどんの汁】 ⑧鶏肉(20) 大根(10) ねぎ(10) 小松菜(10) かまぼこ(10) にんじん(10) ⑦油揚げ(3) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(6.5) 本みりん(1) 塩(0.3) でん粉(0.6) だし	
フ ラ イ 缶	【さつまいも入り かきあげ】 ●かき揚げ(40) 米油(4)	
あ え 物 ・ 果 物		
そ の 他	【かぼちゃプリン】 ⑦かぼちゃプリン(40)	

() 内は純使用量 単位：グラム