

令和8年度 11月アレルギー献立表（通常献立、アレルギー給食献立）

小学校ー1

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	11月2日(月)		11月4日(水)		11月5日(木)		11月6日(金)		11月9日(月)	
主食	麦ごはん		ごはん		◎●⑦⑬りんごパン		わかめごはん		ごはん	
牛乳	◎牛乳		◎はっこう乳		◎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	【さつまいも汁】 さつまいも(25) 大根(15) ⑩豚肉(15) ごぼう(10) にんじん(10) ねぎ(5) ⑦豆みそ(9) 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(0.1) こしょう(0.02) だし		【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(25) トマト(20) ⑧鶏肉(15) セロリ(2) にんにく(0.3) トマトジュース(20) トマトケチャップ(7) ソース(2) 砂糖(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05)		【なめこの麦みそ汁】 ⑦豆腐(30) なめこ(10) 大根(10) にんじん(10) ねぎ(10) ごぼう(8) ⑦油揚げ(3) ⑦麦みそ(9) 本みりん(0.5) だし		【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	【ひじき入り 親子そぼろ】 ○炒り卵(20) たまねぎ(15) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) 米ひじき(1.5) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.3)	【*ひじき入り そぼろ】 たまねぎ(25) ⑧鶏肉(25) にんじん(10) 米ひじき(1.5) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 米油(0.3)	【さんまのかば焼き 野菜だれかけ】 さんま打ち粉付き(40) 米油(4) たまねぎ(10) にんじん(5) ●⑦しょうゆ(3.5) 砂糖(3) 本みりん(1) 酒(1)		【コーンサラダ】 キャベツ(25) とうもろこし(20) まぐろ油漬け(12) にんじん(5) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(1) ワインビネガー(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)		【れんこんと 鶏団子の揚げ煮】 ⑧肉団子(35) 米油(3.5) れんこん(12) たまねぎ(10) さやいんげん(3) ●⑦しょうゆ(1.5) 砂糖(1) 本みりん(1) だし でん粉(0.3)		【切り干し大根 サラダ】 きゅうり(15) まぐろ油漬け(12) とうもろこし(10) にんじん(5) 切り干し大根(3) 卵なしマヨネーズ(6) ●⑦しょうゆ(1.2) 米酢(0.5) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.03) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦粉末状大豆たん白 ⑦調味料等	
あ 果 え 物 物 ・										
そ の 他	【あとひきみそ大豆】 ⑦あとひきみそ大豆(8)						【きらず揚げ】 きらず揚げ(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

日	11月10日(火)		11月11日(水)		11月12日(木)		11月13日(金)		11月16日(月)	
主食	麦ごはん		◎●⑦サンドイッチパンズパン		麦ごはん		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	【わかめスープ】 たまねぎ(20) ⑦豆腐(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) ねぎ(6) とうもろこし(5) わかめ(0.5) ⑧チキンブイヨン(20) ●⑦しょうゆ(2.5) ④白ごま(1) ⑦⑧⑩中華だしの素(1) 塩(0.4) ④ごま油(0.1) こしょう(0.03)		【じゃがいも スープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) マッシュポテト(20) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) マッシュルーム(5) パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ◎生クリーム(3) ⑦⑩洋風だしの素(2) ◎バター(0.5) 塩(0.4) こしょう(0.03) ローリエ(0.02)	【＊じゃがいも スープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) マッシュポテト(20) にんじん(15) ⑩ベーコン(10) マッシュルーム(5) パセリ(0.05) ⑦豆乳(30) ⑦⑩洋風だしの素(2) 塩(0.4) こしょう(0.03) ローリエ(0.02)	【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(90) にんじん(25) たけのこ(20) ⑩豚肉(20) たまねぎ(12) ねぎ(3) 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)		【だまこ汁】 だまこもち(30) ごぼう(10) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) はくさい(10) 小松菜(10) しらたき(5) えのきたけ(5) ⑧チキンブイヨン(20) ●⑦しょうゆ(3.5) だし 本みりん(1) 塩(0.3)		【えがおの ハヤシシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(20) にんじん(10) マッシュルーム(8) にんにく(0.3) ハヤシルウ [えがお](10) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 砂糖(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	
フ ライ 缶	【ルーロー飯の具】 ⑩豚肉(35) にんにく(0.2) しょうが(0.2) たまねぎ(30) ○うずら卵(20) たけのこ(10) チンゲンサイ(5) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(3) ●⑦オイスターソース(2) 酒(1) 塩(0.1) 米油(0.3) でん粉(0.5)	【＊ルーロー飯の具】 ⑩豚肉(45) にんにく(0.2) しょうが(0.2) たまねぎ(40) たけのこ(10) チンゲンサイ(5) ●⑦しょうゆ(4.5) ●⑦オイスターソース(2) 酒(1) 塩(0.1) 米油(0.3) でん粉(0.5)	【ハンバーグ】 ハンバーグ(50) 《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		【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		【キムタクごはんの具】 キムチ(30) ⑩豚肉(30) ねぎ(8) つぼ漬け(5) ●⑦しょうゆ(1) 本みりん(1) ④ごま油(0.3)		【根菜サラダ】 ごぼう(20) きゅうり(10) れんこん(8) まぐろ油漬け(5) とうもろこし(5) ④白ねりごま(2) ④白すりごま(1.5) ●⑦しょうゆ(2) 砂糖(1.5) 米酢(1.5) ④ごま油(0.8)	
あ え 物 ・ 果 物			【ボイルキャベツ】 キャベツ(30)		【もやしのナムル】 もやし(30) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)					
そ の 他			【ケチャップ小袋】 トマトケチャップ(8)				【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト(70)		【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと(12.5) 《ココア牛乳のもと》 ココアパウダー 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	

- 1 パンに表示される大豆については、油、乳化剤(大豆由来)のアレルゲンを示します。
- 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。
- 3 「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	11月17日(火)		11月18日(水)		11月19日(木)		11月20日(金)		11月25日(水)	
主食	◎●⑦ロールパン		麦ごはん		愛知の大根葉ごはん		ごはん		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	【白菜入りの 具沢山スープ】 はくさい(20) にんじん(15) ⑩豚肉(10) えのきたけ(10) 切り干し大根(2.3) ●⑦しょうゆ(2.5) 酒(2) ⑧チキンコンソメ(1) ④ごま油(0.5) にんにく(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.01)		【ちんげんさい入り かきたま汁】 ⑦豆腐(25) ○液卵(20) たまねぎ(20) かまぼこ(20) にんじん(5) えのきたけ(5) チンゲンサイ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(1) だし	【＊ちんげんさい入り すまし汁】 ⑦豆腐(25) たまねぎ(20) かまぼこ(30) にんじん(5) えのきたけ(5) チンゲンサイ(5) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(1) だし	【秋のふきよせ煮】 さといも(35) ⑧鶏肉(35) にんじん(20) れんこん(20) こんにやく(15) たけのこ(10) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 本みりん(1) 酒(1) だし		【ゆば入りもみじの おすい物】 ⑦豆腐(30) 大根(15) ごぼう(15) にんじん(10) もみじかまぼこ(5) ねぎ(3) ⑦湯葉(2) ⑦油揚げ(2) しいたけ(0.5) ●⑦しょうゆ(3) 本みりん(1) 塩(0.2) だし		【高野豆腐の 卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(30) じゃがいも(25) にんじん(10) ⑧鶏肉(10) かまぼこ(10) 小松菜(5) ⑦高野豆腐(5) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 本みりん(1) 塩(0.2) だし	【＊高野豆腐の うま煮】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) にんじん(10) ⑧鶏肉(20) かまぼこ(20) 小松菜(5) ⑦高野豆腐(7) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 本みりん(1) 塩(0.2) だし でん粉(0.5)
フ ラ イ 缶	【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(0.02)		【ツナとおからの そぼろ丼の具】 まぐろ油漬(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(6) ⑦おから(6) ⑦枝豆(5) しいたけ(0.6) しょうが(0.6) 砂糖(2.5) ●⑦しょうゆ(2.5) 米油(0.5)		【あおさの めひかり塩フライ】 あおさのめひかり 塩フライ(30) 米油(3)		【さばのみそ煮】 さばのみそ煮(50) 《さばのみそ煮》 ⑥さば ⑦調味料等		【いろいろいため】 たまねぎ(35) ⑩豚肉(30) 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)	
あ え 物 ・ 果 物					【キャベツとしらすのごまこん和え】 キャベツ(25) しらす干し(1) ④白ごま(1) 塩昆布(0.8) ④ごま油(0.3) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等		【れんこんのゆかり和え】 れんこん(25) ゆかり粉(0.5)			
そ の 他			【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ(15)				【納豆】 納豆(30) 《納豆》 ⑦大豆 ●⑦調味料等			

() 内は純使用量 単位：グラム

日	11月26日(木)		11月27日(金)		11月30日(月)	
主食	◎●⑦クロスロールパン		●きしめん		ごはん	
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)
食 缶	【ミネストローネ】 たまねぎ(30) キャベツ(20) じゃがいも(20) トマトピューレ(10) ⑧鶏肉(10) にんじん(7) とうもろこし(5) セロリ(1.5) トマトケチャップ(5) ⑧チキンコンソメ(2) 赤ワイン(1) 砂糖(0.4) 塩(0.2) こしょう(0.03)		【カレーきしめんの汁】 たまねぎ(40) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) えのきたけ(10) かまぼこ(5) 小松菜(5) ⑦油揚げ(3) カレールウ [えがお](12) ●⑦しょうゆ(2) 本みりん(1) 純カレー(0.2) 砂糖(0.1) だし でん粉(0.2)		【ピリ辛スープ】 はくさい(25) ⑦豆腐(20) ⑩ベーコン(10) たまねぎ(20) にんじん(5) えのきたけ(5) にら(3) ⑦白みそ(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(0.2) こしょう(0.01)	
フ ラ イ 缶	【ベンネの クリームソース】 たまねぎ(15) ブロッコリー(15) ●マカロニ(10) ⑩ベーコン(8) ぶなしめじ(5) ◎牛乳(15) ホワイトルウ [えがお](3.5) ◎生クリーム(1) ⑦⑩洋風だしの素(0.8) 塩(0.2) こしょう(0.01)	【*ベンネの クリームソース】 たまねぎ(15) ブロッコリー(15) ●マカロニ(10) ⑩ベーコン(8) ぶなしめじ(5) ⑦豆乳(15) ホワイトルウ [えがお](3.5) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.2) こしょう(0.01)	【さつまいもコロッ ケ】 さつまいも コロッケ(50) 米油(5) 《さつまいもコロッケ》 さつまいも ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等		【揚げぎょうざ】 ぎょうざ(36) 米油(3.6) 《ぎょうざ》 キャベツ ⑩豚肉 ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●④⑦⑩調味料等	
あ え 物 ・ 果 物			【みかん】 みかん(120)		【もやしと 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) ④ごま油(0.3)	
そ の 他	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚(5)					

() 内は純使用量 単位：グラム

12月セレクト給食の実施について（事前のお知らせ）

12月22日（火）に、次のとおりデザートの特選給食を実施する予定です。
 12月のアレルギー献立表等は、通常どおり11月中旬頃に送付しますが、その前に食品を
 発注するため、10月中旬から、各学校で、どちらを選択するか児童生徒に確認をとります
 ので、御承知ください（家庭でも、お子様にアレルギーの入った食品を選択しないよう伝
 えるなど、御注意ください。）。
 ※ 次回の12月食物アレルギー対応表又は注文表提出時には、お子様が選択しなかった
 方（食べない方）の食品に「×」をつけていただくことになります。

【セレクト給食の内容（どちらかを選択していただきます）】

食品名	アレルギー（春日井市で情報提供している21品目）
米粉のケーキ	大豆
カスタードプリン	乳・卵