

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）

中学校ー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	ごはん		麦ごはん		◎●⑦⑬りんごパン		わかめごはん		ごはん	
牛乳	◎はっこう乳		◎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	【さつまいも汁】 さつまいも(32.5) 大根(19.5) ⑩豚肉(19.5) ごぼう(13) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) だし		【さわにわん】 ⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.13) こしょう(0.03) だし		【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(52) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) じゃがいも(32.5) トマト(26) ⑧鶏肉(19.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトジュース(26) トマトケチャップ(9.1) ソース(2.6) 砂糖(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)		【なめこの麦みそ汁】 ⑦豆腐(39) なめこ(13) 大根(13) にんじん(13) ねぎ(13) ごぼう(10.4) ⑦油揚げ(3.9) ⑦麦みそ(11.7) 本みりん(0.65) だし		【えがいの カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレーウ [えがお](16.9) ソース(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) トマトケチャップ(2.6) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	
フ ライ 缶	【さんまのかば焼き 野菜だれかけ】 さんま打ち粉付き(50) 米油(5) たまねぎ(13) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(4.55) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3)		【ひじき入り 親子そばろ】 ○炒り卵(26) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) 米ひじき(1.95) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65) 米油(0.39)	【*ひじき入り そばろ】 たまねぎ(32.5) ⑧鶏肉(32.5) にんじん(13) 米ひじき(1.95) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65) 米油(0.39)	【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) まぐろ油漬(15.6) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)		【れんこんと 鶏団子の揚げ煮】 ⑧肉団子(45.5) 米油(7.2) れんこん(15.6) たまねぎ(13) さやいんげん(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.95) 本みりん(1.3) だし でん粉(0.39)		【切り干し大根サラダ】 きゅうり(19.5) まぐろ油漬(15.6) とうもろこし(13) にんじん(6.5) 切り干し大根(3.9) 卵なしマヨネーズ(7.8) ●⑦しょうゆ(1.56) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04) 《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 ・										
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		ごはん		麦ごはん		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(26) ⑦豆腐(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(7.8) とうもろこし(6.5) わかめ(0.65) ⑧チキンブイヨン(26) ●⑦しょうゆ(3.25) ④白ごま(1.3) ⑦⑧⑩中華だしの素 塩(0.52) ④ごま油(0.13) こしょう(0.04)		【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) にんじん(19.5) ⑩ベーコン(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.07) ◎牛乳(39) ◎生クリーム(3.9) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.04) ローリエ(0.03)	【*じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) にんじん(19.5) ⑩ベーコン(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.07) ⑦豆乳(39.0) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) 塩(0.52) こしょう(0.04) ローリエ(0.03)	【だまこ汁】 だまこもち(39) ごぼう(13) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) はくさい(13) 小松菜(13) しらたき(6.5) えのきたけ(6.5) ⑧チキンブイヨン(26) ●⑦しょうゆ(4.55) だし 本みりん(1.3) 塩(0.39)		【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑩豚肉(26) たまねぎ(15.6) ねぎ(3.9) しょうが(0.65) にんにく(0.26) ⑦豆みそ(6.5) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(2.99) ⑦⑧⑩中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ④ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)		【えがのお ハヤシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) にんにく(0.39) ハヤシルウ 「えがのお」(13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 砂糖(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	
フ ラ イ 缶	【ルーロー飯の具】 ⑩豚肉(45.5) にんにく(0.26) しょうが(0.26) たまねぎ(39) ○うずら卵(26) たけのこ(13) チンゲンサイ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(3.9) ●⑦オイスターソース(2.6) 酒(1.3) 塩(0.13) 米油(0.39) でん粉(0.65)	【*ルーロー飯の具】 ⑩豚肉(58.5) にんにく(0.26) しょうが(0.26) たまねぎ(52) たけのこ(13) チンゲンサイ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(3.9) ●⑦オイスターソース(2.6) 酒(1.3) 塩(0.13) 米油(0.39) でん粉(0.65)	【ハンバーグ】 ハンバーグ(60) ≪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		【キムタクごはんの具】 キムチ(39) ⑩豚肉(39) ねぎ(10.4) つば漬け(6.5) ●⑦しょうゆ(1.3) 本みりん(1.3) ④ごま油(0.39)		【春巻き】 春巻き(60) 米油(6) ≪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		【根菜サラダ】 ごぼう(26) きゅうり(13) れんこん(10.4) まぐろ油漬け(6.5) とうもろこし(6.5) ④白ねりごま(2.6) ④白すりごま(1.95) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(1.95) 米酢(1.95) ④ごま油(1.04)	
あ え 物 ・ 果 物			【ポイルキャベツ】 キャベツ(39)				【もやしのナムル】 もやし(39) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)			
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(100)				【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 パンに表示されるの大豆については、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		●きしめん	
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(26) にんじん(19.5) ⑩豚肉(13) えのきたけ(13) 切り干し大根(2.99) ●⑦しょうゆ(3.25) 酒(2.6) ⑧チキンコンソメ(1.3) ④ごま油(0.65) にんにく(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.01)		【ちんげんさい入り かきたま汁】 ⑦豆腐(32.5) ○液卵(26) たまねぎ(26) かまぼこ(26) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) えのきたけ(6.5) チンゲンサイ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(1.3) だし	【＊ちんげんさい入り すまし汁】 ⑦豆腐(32.5) たまねぎ(26) かまぼこ(39.0) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) チンゲンサイ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(1.3) だし	【秋のふきよせ煮】 さといも(45.5) ⑧鶏肉(45.5) にんじん(26) れんこん(26) こんにやく(19.5) たけのこ(13) さやいんげん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3) だし		【ゆば入りもみじの おすい物】 ⑦豆腐(39) 大根(19.5) ごぼう(19.5) にんじん(13) もみじかまぼこ(6.5) ねぎ(3.9) ⑦湯葉(2.6) ⑦油揚げ(2.6) しいたけ(0.65) ●⑦しょうゆ(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) だし		【カレー きしめんの汁】 たまねぎ(52) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) えのきたけ(13) かまぼこ(6.5) 小松菜(6.5) ⑦油揚げ(3.9) カレールウ [えがお](15.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 本みりん(1.3) 純カレー(0.26) 砂糖(0.13) だし でん粉(0.26)	
フライ缶	【キャベツと ウィンナー のソテー】 キャベツ(45.5) ⑩ポーク ウィンナー(32.5) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)		【ツナとおからの そぼろ丼の具】 まぐろ油漬け(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(7.8) ⑦おから(7.8) ⑦枝豆(6.5) しいたけ(0.78) しょうが(0.78) 砂糖(3.25) ●⑦しょうゆ(3.25) 米油(0.65)		【さばのみそ煮】 さばのみそ煮(60) 《さばのみそ煮》 ⑥さば ⑦調味料等		【あおさの めひかり塩フライ】 あおさのめひかり 塩フライ(45) 米油(4.5)		【さつまいもコロッケ】 さつまいも コロッケ(60) 米油(6) 《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	
あえ物・果物					【キャベツとしらすのごまこん和え】 キャベツ(32.5) しらす干し(1.3) ④白ごま(1.3) 塩昆布(1.04) ④ごま油(0.39) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等		【れんこんのゆかり和え】 れんこん(32.5) ゆかり粉(0.65)		【みかん】 みかん(120)	
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		ごはん		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(39) キャベツ(26) じゃがいも(26) トマトピューレ(13) ⑧鶏肉(13) にんじん(9.1) とうもろこし(6.5) セロリ(1.95) トマト ケチャップ(6.5) ⑧チキンコンソメ(2.6) 赤ワイン(1.3) 砂糖(0.52) 塩(0.26) こしょう(0.04)		【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(39) じゃがいも(32.5) にんじん(13) ⑧鶏肉(13) かまぼこ(13) 小松菜(6.5) ⑦高野豆腐(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) だし	【＊高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) にんじん(13) ⑧鶏肉(26) かまぼこ(26) 小松菜(6.5) ⑦高野豆腐(9.1) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) だし でん粉(0.65)	【ピリ辛スープ】 はくさい(32.5) ⑦豆腐(26) ⑩ベーコン(13) たまねぎ(26) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) にら(3.9) ⑦白みそ(6.5) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑧チキンコンソメ(1.04) 酒(0.65) ④ごま油(0.39) にんにく(0.26) 豆板醤(0.26) 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(19.5) ブロッコリー(19.5) ●マカロニ(13) ⑩ベーコン(10.4) ぶなしめじ(6.5) ◎牛乳(19.5) ホワイトルウ 「えがお」(4.55) ◎生クリーム(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.04) 塩(0.26) こしょう(0.01)	【＊ベンネのクリームソース】 たまねぎ(19.5) ブロッコリー(19.5) ●マカロニ(13) ⑩ベーコン(10.4) ぶなしめじ(6.5) ⑦豆乳(19.5) ホワイトルウ 「えがお」(4.55) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) 塩(0.26) こしょう(0.01)	【いろいろいため】 たまねぎ(45.5) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) ピーマン(6.5) しょうが(1.04) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(2.86) 酒(2.6) 砂糖(1.95) 塩(0.13) 米油(0.65) でん粉(0.65)		【揚げぎょうざ】 ぎょうざ(54) 米油(5.4) 《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					【もやしと小松菜の和え物】 もやし(26) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(0.26) ④ごま油(0.39)	
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、お子様にアレルゲン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	アレルゲン（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