

令和6年度5月分食物アレルギー詳細な献立表(碧南市第2学校給食センター)

年 組 名前()

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等		
1	水	○	ご飯																																
			かつおのおかか煮			●																			●									かつお、大 麦、魚卵	
			たけのこのみそふりかけ																				●				●							かつお、裸 麦、大麦	
			端午の節句のすまし汁																				●											魚肉、じゃが いも	
			プチゼリー																																
2	木	○	レーズンパン		●	●																		●											
			キャベツ入りメンチカツ			●																			●	●		●							
			やさいのソースソテー																										●						ソース、コンソメ
			シーフードチャウダー				●							●											●									じゃがいも、 豆乳	
7	火	○	ご飯																																
			はんぺんのあおのりふうみ																						●									魚肉	
			よしのに																				●			●								じゃがいも	
			キャベツのしそあえ																																
8	水	○	ご飯																																
			鶏肉の塩レモン焼き																								●							魚肉	
			枝豆のいためもの																							●									
			おとう汁																							●								じゃがいも	
9	木	○	クロロールパン		●	●																		●											
			オムレツ		●																														
			ポークビーンズ																							●		●						じゃがいも	
			アスパラガスサラダ																																
			フレンチドレッシング																																
10	金	○	ご飯																																
			とうふのちゅうかふうに																						●			●							
			じゃがいものからあげ																															じゃがいも	
			もやしのからみあえ																				●												
13	月	○	ご飯																																
			ちくわのカレーあげ			●																												魚肉	
			じゃが芋の生姜じょうゆ炒め																									●						じゃがいも	
			わかたけじる																								●							白しょうゆ、しょう ゆ、かつおの素、 和風だし	
14	火	○	ご飯																																
			シューマイ			●																				●		●							
			マーボーなす																							●		●						なす、かつ お、裸麦、大 麦	
			ナムル																				●												
15	水	○	わかめご飯																																
			さけのへきなんとうもろこしやき																						●										
			きりぼしだいこんのにももの																							●								魚肉	
			焼き麩汁			●																	●			●									
16	木	○	ミルクロールパン		●	●																		●											
			えんどうまめとキャベツのべベロンチーノ			●																						●							
			ハンバーグのトマトソースかけ																						●	●		●						トマト、じゃが いも、野菜 ペースト	
			カクテルゼリー																						●				●					パインアッ プル	
17	金	○	ご飯																																
			ささみフライ			●																				●	●							トマト	
			かんとくに																						●									魚肉	
			野菜の梅あえ																											●				かつお、野 菜色素	
20	月	○	ご飯																																
			しろごまつくね			●																			●		●		●						
			にくじゃが																										●					じゃがいも	
21	火	○	ご飯																																
			鶏の塩唐揚げ																								●								
			トッポギ																							●								魚肉	
			わかめスープ																									●							

※水産物は、えび・かに・いかに混ざる漁法で採取しています。練り製品に使用している魚が、えび・かにを食べています。魚類には魚卵が含まれる可能性があります。詳しくは、給食センターへ問合せください。

※麺は、工場内でそばを加工しています。

問い合わせ先：学校給食センター 42-2504

「食物アレルギー詳細な献立表」や「献立表」は、碧南市のホームページで公開しています。次月分の情報は、毎月20日以降に更新しますので是非ご活用ください。

碧南市ホームページ⇒子育て・教育⇒食育・給食⇒今月の給食(献立表・食育だより)

令和6年度5月分食物アレルギー詳細な献立表(碧南市第2学校給食センター)

年 組 名前()

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等							
22	水	○	ソフトめん			●																																		
			だいちりみートソース																						●		●										ハヤシルウ、ケチャップ、ソース、コンソメ			
			シーフードステーキ			●	●								●																						魚肉、貝			
			ひじきと野菜のソテー			●																						●									しょうゆ、コンソメ			
23	木	○	ご飯																																					
			ししゃもフライ			●																																ししゃも、魚卵		
			ちくぜんに			●																					●											しょうゆ、和風だし		
			かりもりのごまあえ																				●															しょうゆ		
24	金	○	ご飯																																					
			いかフライのレモンに			●									●																							しょうゆ		
			こんにやくソテー			●																						●										しょうゆ		
			なすのみそしる																				●			●												なす ミックスみそ(愛知)、和風だし、かつおの素		
27	月	○	ご飯																																					
			生揚げのカレー煮																								●		●									じゃがいも		
			チンゲンサイの白しょうゆ炒め																																				まぐろ	
			セミノール																																					
28	火	○	ご飯																																					
			さわらのしおやき																																				さわら	
			じゃがいもとツナのうま煮																								●												まぐろ、魚肉、じゃがいも	
			からしあえ																																				しょうゆ	
29	水	○	五穀ごはん																																			大麦		
			あげぎょうざ			●																																		
			海のピリ辛ふりかけ																																					まぐろ
			タイピーエン				●																																	和風だし、しょうゆ、練り中華だし
30	木	○	ご飯																																					
			けんちんみそかけ																																					魚肉、かつお
			おやこに	●																																			しょうゆ、和風だし	
			アスパラガスのバター醤油炒め		●	●																																	しょうゆ	
31	金	○	ご飯																																					
			レバーのマリアナソース																																					ケチャップ、ソース
			キャベツのあえもの																																				しょうゆ	
			えびだんごじる			●	●																																魚肉、オキアミ	

※水産物は、えび・かに・いかか混ざる湯法で採取しています。練り製品に使用している魚が、えび・かにを食べています。魚類には魚卵が含まれる可能性があります。詳しくは、給食センターへ問合せください。

※麺は、工場内でそばを加工しています。

問い合わせ先：学校給食センター 42-2504

「食物アレルギー詳細な献立表」や「献立表」は、碧南市のホームページで公開しています。次月分の情報は、毎月20日以降に更新しますので是非ご活用ください。

碧南市ホームページ⇒子育て・教育⇒食育・給食⇒今月の給食(献立表・食育だより)

年間調味料 ※年度内は同じものを使用します。変更になる場合は、お知らせいたします。

食 品	アレルギー原因物質	食 品	アレルギー原因物質
赤みそ(愛知)	大豆、大麦	カレールウ	じゃがいも、トマト(野菜エキス)
白みそ(愛知)	大豆、裸麦	ケチャップ	トマト
ミックスみそ(愛知)	大豆、大麦、裸麦	コンソメ	大豆、牛肉、野菜エキス
白しょうゆ	小麦、大豆	マジックソルト	ごま、トマト
白だし	大豆、小麦、かつお、いわし、さば	練り中華だし	鶏肉、豚肉、大豆
しょうゆ	大豆、小麦、大麦	ハヤシルウ	トマト、野菜ペースト
ソース	いわし	ホワイトルウ	じゃがいも
オイスターソース	大豆、かきエキス(貝)	ノンエッグマヨネーズ	大豆
かつおの素	いわし、かつお	焼きそばソース	大麦、さわら、タイ、まぐろ
		和風だし	さわら、タイ、まぐろ、かつお、いわし、あじ