

令和7年度4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	くるみ	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等		
11 金	○	せきはん																																
		豆腐ハンバーグの桜色あんかけ			●																			●	●							梅	白しょうゆ	
		茎わかめの炒め煮				●	●								●						●											しらす干し	しょうゆ	
		碧南たまねぎのすまし汁																						●	●							魚肉、トマト	しょうゆ、和風だし、かつおの素	
		おいわいデザート																				●									いちご、豆乳			
14 月	○	ご飯																																
		しろごまつくね			●																●													
		肉じゃが																														じゃがいも	しょうゆ、和風だし	
		あいませ																						●										和風だし
15 火	○	ソフトめん			●																													
		大豆入りミートソース																						●			●					トマト	ハヤシルウ、ソース、コンソメ	
		エビカツ			●	●																		●								魚肉、ほたて		
		ひじきと野菜のソテー																													まぐろ	しょうゆ、コンソメ		
16 水	○	ご飯																																
		コーンと卵のバターいため(豆乳バター使用)	●																					●								豆乳		
		新ごぼうのかき揚げ			●																													
		ぶたじる																													じゃがいも	ミックスみそ(愛知)、和風だし、かつおの素		
17 木	○	ご飯																																
		鶏の塩唐揚げ																							●									
		チャブチェ																									●							しょうゆ
		白だしナムル																			●													白だし
18 金	○	ご飯																																
		カレーシチュー																														じゃがいも	カレールウ、ソース、コンソメ	
		肉団子のケチャップあん			●																			●	●		●				トマト、野菜エキス			
		三河みどり海藻のサラダ																																
		あおじそドレッシング																				●									ほたてエキス、かつおエキス、梅			
21 月	○	ご飯																																
		えびシューマイ			●	●																										魚肉、ほたてエキス		
		マーボー豆腐																						●			●							しょうゆ
		やみつききゅうり																			●													しょうゆ、白だし
22 火	○	ご飯																																
		やさいはんぺん																						●									魚肉	
		生揚げの五目煮																						●			●							しょうゆ、和風だし
		カレーきんぴら																													じゃがいも	しょうゆ、カレー粉		
23 水	○	ご飯																																
		さばのみそに																						●	●							魚卵		
		親子煮	●																					●	●						魚肉、じゃがいも	しょうゆ、和風だし		
		塩昆布和え			●																													
24 木	○	麦ご飯																																
		ビーンズふりかけ																						●								まぐろ、トマト	コンソメ	
		ささみフライ			●																			●	●							トマト		
		新たまねぎのポトフ																									●				じゃがいも	コンソメ		
25 金	○	クロスロールパン		●	●																		●											
		やきそば			●																			●			●					魚肉	ソース、焼きそばソース	
		ウインナーとえんどう豆のソテー																														●		マジックソルト
		愛知のいちごゼリーポンチ																												いちご、パイナップル、みかん				
28 月	○	わかめご飯																																
		さわらの唐揚げ																														さわら		
		おかかあえ																														かつお	しょうゆ	
		春キャベツの和風スープ																						●							魚肉	かつおの素、和風だし、しょうゆ		

※水産物は、えび・かに・いかが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7年度4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	くるみ	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等			
30	水	○	ご飯																																	
			レバーのあげに																																	しょうゆ
			新たまねぎの赤しそソテー																																	豆乳、梅
			わかめと豆腐のすまし汁																																	しょうゆ、和風だし、かつおの素

※水産物は、えび・かに・いかが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)

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	カレールー	じゃがいも、トマト、マンゴー、ブルーベリー
白みそ(愛知)	大豆	コンソメ	大豆、牛肉、野菜エキス
ミックスみそ(愛知)	大豆	マジックソルト	ごま、トマト
白しょうゆ	小麦、大豆	練り中華だし	鶏肉、豚肉、大豆
白だし	大豆、小麦、かつお、いわし、さば	ハヤシルウ	トマト、野菜ペースト
しょうゆ	大豆、小麦	ホワイトルー	じゃがいも
ソース	いわし	ノンエッグマヨネーズ	大豆
オイスターソース	大豆、かきエキス(貝)	焼きそばソース	さくら、タイ、まぐろ
かつおの素	いわし、かつお	和風だし	さくら、タイ、まぐろ、かつお、いわし、あじ
レモン果汁	レモン	カレー粉	みかん