

令和7年度5月分食物アレルギー詳細な献立表(碧南市第1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			
1	木	○	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																																	梅
2	金	○	ご飯																																	
			かつおのおかか煮			●																				●										かつお
			たけのこのみそふりかけ																						●			●								しょうゆ
			端午の節句のすまし汁																						●											魚肉、じゃがいも
			【小中】プチゼリー																																	
7	水	○	ご飯																																	
			とりにくのさっぱりソース																								●									しょうゆ
			【小中】トッポギ																						●											魚肉、トマト
			【幼】トッポギ			●																			●											魚肉、トマト
			わかめスープ																									●								練り中華だし
8	木	○	ソフトめん			●																														
			シーフードトマトソース					●																											まぐろ、トマト	
			ウインナーとやさいのソテー																									●								コンソメ
			わかかむしパン			●																				●										豆乳
9	金	○	ご飯																																	
			ししゃもフライ			●																														ししゃも、魚卵
			こうやどうふのたまごとし	●																						●	●									しょうゆ、和風だし
			かりもりと赤しそとしょうがのすのもの																																	梅
12	月	○	ご飯																																	
			シューマイ			●																						●								
			マーボーなす																										●							なす
			ナムル																					●												しょうゆ
13	火	○	わかめご飯																																	
			さけのへきなんマヨネーズやき																					●												ノンエッグマヨネーズ、白しょうゆ
			かりもりの和風ピリ辛炒め																									●								和風だし、白しょうゆ、しょうゆ
			焼き麩汁			●																		●											魚肉	
14	水	○	ご飯																																	
			ちくわのカレーあげ			●																														魚肉
			じゃが芋の生姜しょうゆ炒め																									●								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
15	木	○	レーズンパン		●	●																		●										ぶどう		
			キャベツ入りメンチカツ			●																				●		●								
			やさいのソースソテー																										●							ほたて
			シーフードチャウダー					●																	●										じゃがいも、豆乳	
16	金	○	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
			切干し大根のさっぱりあえ																																	しょうゆ
19	月	○	ご飯																																	
			いかフライの梅ソース			●										●										●									梅	
			こんにやくソテー																									●								ほたて
20	火	○	ミルクロールパン		●	●																		●												
			えんどうまめとキャベツのべコンチーノ			●																						●								しょうゆ、コンソメ
			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																							●				●	●					ぶどう、豆乳、パインアップル

※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5月分食物アレルギー詳細な献立表(碧南市第1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			
21	水	○	ご飯																																	
			とうふのちゅうかふうに																																	
			はるまき			●	●																●												かき(貝)	
			もやしのからみあえ																			●														
22	木	○	ご飯																																	
			チキンカツ			●																														
			かんとくに																				●													
			そらまめ																																	
23	金	○	ご飯																																	
			けんちんみそかけ																																	
			ちくぜんに			●																														
			アスパラガスの豆乳バター醤油炒め																																	
			あまみそ																				●													
26	月	○	ご飯																																	
			生揚げのカレー煮																																	
			チンゲンサイの白しょうゆ炒め																																	
			セミノール																																	
27	火	○	あいちの米粉パン			●	●																													
			オムレツ		●																															
			ポークビーンズ																																	
			アスパラガスサラダ																																	
			フレンチドレッシング																																	
28	水	○	ご飯																																	
			鶏肉の塩レモン焼き																																	
			枝豆のいためもの																																	
			おとう汁																																	
29	木	○	五穀ごはん																																	
			あげぎょうざ			●																														
			ツナと茎わかめのふりかけ																				●													
			タイピーエン						●																											
30	金	○	ご飯																																	
			レバーのマリアナソース																																	
			キャベツのあえもの																																	
			えびだんごじる						●																											

※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	カレー粉	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	ホワイトルウ	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