

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	○	あいちの米粉パン		●	●																	●												
			オムレツ	●																															
			ボークビーンズ																					●			●						じゃがいも、トマト	ソース、コンソメ	
			アスパラガスサラダ																																
			フレンチドレッシング																														レモン		
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	しょうゆ、和風だし、かつおの素		
			プチゼリー																														アセロラ		
7	水	○	ご飯																																
			生揚げのカレー煮																					●			●						じゃがいも、トマト	カレールウ、カレー粉、しょうゆ、和風だし	
			チンゲンサイの白しょうゆ炒め																														まぐろ	和風だし、白しょうゆ、しょうゆ	
			セミノール																														セミノール		
8	木	○	五穀ごはん																																
			あげぎょうざ			●																		●			●								
			ツナと茎わかめのふりかけ																		●											まぐろ	和風だし、しょうゆ		
			タイピーエン				●																				●							しょうゆ、練り中華だし	
9	金	○	ご飯																																
			鶏肉の塩レモン焼き																						●								レモン	レモン果汁	
			枝豆のいためもの																					●									魚肉	しょうゆ	
			おとう汁																					●									じゃがいも	赤みそ(愛知)、かつおの素	
12	月	○	ご飯																																
			ちくわのカレーあげ			●																											魚肉	カレー粉	
			じゃが芋の生姜しょうゆ炒め																								●						じゃがいも	しょうゆ	
			わかたけじる																						●									白しょうゆ、しょうゆ、かつおの素、和風だし	
13	火	○	ソフトめん			●																													
			シーフードトマトソース				●																										まぐろ、トマト	コンソメ	
			ウインナーとやさいのソテー																								●								コンソメ
			わかくさむしパン			●																		●									豆乳		
14	水	○	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じ	●																				●	●								じゃがいも	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		
15	木	○	ご飯																																
			けんちんみそかけ																					●									魚肉、かつお		
			ちくぜんに			●																			●		●						魚肉	しょうゆ、和風だし	
			アスパラガスの豆乳バター醤油炒め																					●			●						ほたて、豆乳	しょうゆ	
			あまみそ																		●			●									かつお		
16	金	○	ご飯																																
			とうふのちゅうかふうに																					●			●							しょうゆ、練り中華だし	
			はるまき			●	●														●			●	●		●						かき(貝)		
			もやしのからみあえ																		●													しょうゆ	
19	月	○	ご飯																																
			はんべんのあおのりふうみ																					●									魚肉		
			よしのに																					●	●								じゃがいも	しょうゆ、和風だし	
			キャベツのしそあえ																														梅		
20	火	○	ご飯																																
			いかフライの梅ソース			●										●									●								梅	しょうゆ	
			こんにゃくソテー																								●						ほたて	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		

※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。

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				
21	水	○	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	しょうゆ、和風だし			
			切干し大根のさっぱりあえ																															しょうゆ			
22	木	○	レーズンパン		●	●																	●										ぶどう				
			キャベツ入りメンチカツ			●																		●			●							ほたて	ソース、コンソメ		
			やさいのソースソテー																								●							じゃがいも、豆乳	コンソメ、ホワイトルウ		
			シーフードチャウダー				●								●									●													
23	金	○	ご飯																																		
			とりにくのさっぱりソース																						●										しょうゆ		
			トッポギ																		●			●										魚肉、トマト	しょうゆ		
			わかめスープ																								●								練り中華だし		
26	月	○	ご飯																																		
			チキンカツ			●																				●									アセロラ		
			かんとくに																		●			●										魚肉	しょうゆ、和風だし、かつおの素		
			そらまめ																																		
27	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			
			焼き麴汁			●																●			●								魚肉	しょうゆ、和風だし、かつおの素			
28	水	○	ご飯																																		
			シューマイ			●																			●	●		●									
			マーボーなす																						●			●						なす	しょうゆ、オイスターソース		
			ナムル																			●													しょうゆ		
29	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			●																					●								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	ソース			
			カクテルゼリー																					●					●	●				ぶどう、豆乳、パインアップル			
30	金	○	ご飯																																		
			レバーのマリアナソース																						●										トマト	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、魚介エキス	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	カレールウ	じゃがいも、トマト、マンゴー、ブルーン
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	さわら、タイ、まぐろ
かつおの素	いわし、かつお	和風だし	さわら、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