

令和7年度10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	水	○	クロロールパン		●	●																																							
			とりごときつまいものマヨネーズグラタンふう		●																																かつお	ノンエッグマヨネーズ							
			やさしいソテー																																				まぐろ	コンソメ					
			根菜スープ																									●												コンソメ					
2	木	○	ご飯																																										
			豚肉のいちじくソース(豆乳バター使用)																																					豆乳、いちじく、レモン、ライム	しょうゆ、白しょうゆ、レモン果汁				
			だいずサラダ																																										
			やきふじる			●																●																			魚肉、じゃがいも	しょうゆ、和風だし、かつおの素			
3	金	○	ご飯																																										
			さばのぎんがみやき																																										
			ちゃんこに																																										
			ごまあえ																			●																							
6	月	○	ご飯																																										
			月見玉子焼き	●	●																																								
			豚肉と里芋の甘辛炒め																									●																	
			【小中】じゅうごやじる																																										
			【幼】野菜汁																																										
7	火	○	ご飯																																										
			いりどうふ																																										
			いもくりコロッケ			●																																							
			ひじきと野菜のあえもの																																										
8	水	○	ご飯																																										
			しろごまつくね			●																●																							
			ちくぜんに			●																																							
			切干し大根のさっぱりあえ																																										
9	木	○	ちゅうかめん			●																																							
			みそラーメンのスープ			●																																							
			ツナと茎わかめのピリ辛炒め																																										
			いちじく蒸しパン			●																																							
10	金	○	ご飯																																										
			カレーピラフの具																																										
			サーモンフライ			●																	●																						
			さつまいものポトフ																																										
14	火	○	ご飯																																										
			むしぎょうざ			●																																							
			つくねと千切り野菜のさっぱり煮																																										
			野菜のからみあえ																				●																						
15	水	○	ご飯																																										
			豆腐ステーキのみみじおろしかけ																																										
			じゃがいものうまに																																										
			あまずあえ																																										
16	木	○	ご飯																																										
			いかフライのレモンに			●																																							
			じゃがいものしゃきしゃき炒め																																										
			きのこじる																																										
17	金	○	スライスパン		●	●																																							
			やきそば			●																																							
			ウインナーとれんこんのチリソース煮			●																	●																						
			アンニンドーフ																																										

※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10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			
20	月	○	ご飯																																	
			メンチカツ			●																			●	●		●								
			なまふとやさいのもの			●																			●			●							魚肉	
			チンゲン菜のおひたし																																	
21	火	○	ご飯																																	
			コーンしゅうまい			●																						●								
			マーボーきのこ																							●		●								
			ちゅうかあえ																			●														
22	水	○	わかめご飯																																	
			ソフトカレイフライ			●																													カレイ	
			れんこんのきんぴら																																	
			えびだんごじる					●																		●		●							魚肉	
23	木	○	りんごパン		●	●																														
			ウインナー																								●									
			ポークビーンズ																							●		●							じゃがいも、トマト	
			かいそうサラダ																																	
			あおじそドレッシング																							●										
24	金	○	ご飯																																	
			チキンカツ			●																														
			こんにやくソテー																																	アセロラ
			秋やさいたっぷりじる																																	
27	月	○	ご飯																																	
			はんべんのあおのりふうみ																																	
			おやこに		●																															
			しめじの和風ソテー																																	
28	火	○	ご飯																																	
			さんまのにつけ			●																														
			とりにくとだいのうまに																																	
			しそあえ																																	
29	水	○	ご飯																																	
			エビカツ			●	●																													
			りっちゃんのサラダ			●																														
30	木	○	ご飯																																	
			とりにくとレバーのさっぱりソース																																	
			なすの塩炒め																																	
			トック																																	
31	金	○	五穀ごはん																																	
			パンプキンカレー																																	
			ジャックオーランタンのハンバーグ																																	
			紫キャベツのハロウィンサラダ																																	
			フレンチドレッシング																																	

※水産物は、えび・かに・いかを混ぜ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、大麦	カレールウ	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、裸麦	コンソメ	大豆、牛肉、野菜エキス
ミックスみそ(愛知)	大豆、大麦、裸麦	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、大麦	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、大麦
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