

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	月	○	ご飯																																	
			さばの塩焼き																					●												
			かぶとツナの和風あんかけ																													まぐろ	白しょうゆ、和風だし			
			ふゆやさいたっぷりじる																							●								和風だし、かつおの素、しょうゆ		
2	火	○	ご飯																																	
			生揚げとひじきのピリ辛炒め																																和風だし、しょうゆ	
			たまりん			●																									●					
			いなかじる																																ミックスみそ(愛知)、かつおの素、和風だし	
3	水	○	ご飯																																	
			ピビンバ																			●					●								しょうゆ	
			あげぎょうざ			●																						●								
			とうふとチンゲンサイのスープ																									●							練り中華だし、しょうゆ、オイスターソース	
4	木	○	ご飯																																	
			いりどうふ																																じゃがいも	しょうゆ、和風だし
			えびと野菜のにんにく炒め				●																												まぐろ	しょうゆ
			みかん																																みかん	
			【中】ひじきのりのつくだに			●																													いわし、かつお	
5	金	○	クロスロールパン		●	●																		●												
			へきなんやきそば			●	●	●						●																				魚肉、しらす干し	白しょうゆ、白だし	
			肉団子のケチャップ煮																																トマト	ソース、コンソメ
			フルーツポンチ																										●					みかん、パイナップル		
8	月	○	わかめご飯																																	
			いかフライのレモンに			●										●																			しょうゆ、レモン果汁	
			じゃが芋の塩炒め																			●												じゃがいも		
			はりはり汁			●																●				●									しょうゆ、和風だし、かつおの素	
9	火	○	ご飯																																	
			じゃがいもとツナのうま煮																															まぐろ じゃがいも	しょうゆ、和風だし	
			キャベツ入りメンチカツ			●																				●										
			だいこんサラダ																																ほたて	
			あおじそドレッシング																							●									ほたてエキス、かつおエキス、梅	
10	水	○	ご飯																																	
			生揚げの生姜煮																						●										しょうゆ、和風だし	
			ちくわのマヨネーズやき		●																													魚肉、かつお	ノンエッグマヨネーズ	
			茎わかめの炒め煮				●	●														●												しらす干し	しょうゆ	
11	木	○	サンドイッチパンズパン		●	●																		●												
			エビカツ			●	●																		●											
			野菜ソテー																															まぐろ	コンソメ	
			ミネストローネ			●																						●						じゃがいも トマト	コンソメ	
12	金	○	ご飯																																	
			さわらのねぎ塩焼き																																さわら	白しょうゆ
			マーボー大根																								●								しょうゆ、オイスターソース	
			ささみともやしのさっぱりあえ																			●				●								しょうゆ		
15	月	○	ソフトめん			●																														
			にくみそかけ																																和風だし	
			たこちゃん焼き			●																													かつお、たこ	
			きりぼしだいこんサラダ																																ほたて	しょうゆ、レモン果汁
16	火	○	ご飯																																	
			スタミナ丼																			●					●								しょうゆ、ソース	
			鶏肉の大根おろしだれかけ																									●							しょうゆ	
			かぶのしそあえ																																梅	
			【中】乾燥小魚			●																													いわし	

※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利用ください。
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)

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				
17	水	○	ご飯																																		
			ししやもフライ			●																										ししやも魚卵					
			かんとうに																			●			●								魚肉	しょうゆ、和風だし、かつおの素			
			はなやさいサラダ																								●						ほたて				
			和風クリーミードレッシング																						●								かつお節エキス				
18	木	○	ご飯																																		
			シューマイ			●																					●										
			たまごときくらげのにくいため	●																					●		●							しょうゆ			
			きゅうりのピリ辛あえ																															しょうゆ			
19	金	○	麦ご飯																													大麦					
			洋風にんじんごはんの具																														まぐろ	白だし、コンソメ			
			鶏肉のトマトソースかけ																					●	●								トマト	ソース			
			根菜の豆乳シチュー																						●		●						豆乳	ホワイトルウ、コンソメ			
			クリスマスケーキ																						●								豆乳				
22	月	○	ご飯																																		
			ハンバーグのゆずジャムソース																						●	●		●						トマト、ゆず	白しょうゆ		
			南瓜とじゃがいものそぼろに																						●	●							魚肉 じゃがいも	しょうゆ、和風だし			
			れんこんの塩昆布あえ			●																●			●												
※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、大麦	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、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	さわら、タイ、まぐろ、大麦
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