

令和7年度3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				
2	月	○	ご飯																																		
			豆腐のオイスターソースいため																				●												オイスターソース、しょうゆ		
			むしぎょうざ			●																				●	●		●								
			はっさく																																はっさく		
3	火	○	ご飯																																		
			とりにくのみあまぎけみそだれ																								●									ミックスみそ(愛知)、しょうゆ	
			桃の節句のふりかけ																																まぐろ、野菜エキス	白しょうゆ、しょうゆ、和風だし	
			はなふじる			●																	●													しょうゆ、和風だし、かつおの素	
4	水	○	ロールパン		●	●																															
			鶏肉のパン粉焼き			●																														ノンエッグマヨネーズ、マジックソルト	
			春キャベツと菜の花のペペロンチーノ風ソテー																																まぐろ、野菜エキス	コンソメ	
			ミネストローネ																										●						じゃがいも、トマト	コンソメ	
5	木	○	せきはん																																		
			花型ハンバーグのお好みソースかけ																																	トマト、かつお	ソース
			花かまぼこのごまあえ																				●													魚肉、トマト	しょうゆ
			紅白だんごのすましじる																																	しょうゆ、白しょうゆ、和風だし、かつおの素	
6	金	○	【中】おいおいデザート																															豆乳、いちご			
			ご飯																																		
			ツナとれんこんのカレー炒め																																	まぐろ、野菜エキス	しょうゆ、カレー粉
			もずくのかき揚げ			●																															
9	月	○	春の山菜汁																																しょうゆ、和風だし、かつおの素		
			ご飯																																		
			さわらのあおさ焼き																																	さわら	
			野菜のそぼろ煮																																	魚肉	しょうゆ、和風だし
10	火	○	わけぎのみそあえ																																		
			甘みそ																				●													かつお、まぐろ、大麦、裸麦	
			ミルクロールパン		●	●																															
			春の山菜和風スパゲティ			●																														まぐろ、野菜エキス	和風だし、しょうゆ、白しょうゆ
11	水	○	オムレツ	●	●																																
			愛知のいちごゼリーポンチ																																	いちご、パイナップル	
			ご飯																																		
			いかフライのレモンに			●																														しょうゆ、レモン果汁	
12	木	○	じゃがいものうまに																															じゃがいも	しょうゆ、和風だし		
			くきわかめのいために				●	●															●													しらす干し	しょうゆ
			わかめご飯																																		
			キャベツ入りメンチカツ			●																															
13	金	○	生揚げの五目煮																															魚肉	しょうゆ、和風だし		
			ブロccoliのおかかあえ																																	かつお	しょうゆ
			ご飯																																		
			さばのピリからやき																																		しょうゆ
16	月	○	チンゲンサイのいためもの																																しょうゆ		
			焼き野菜のみそ汁																				●													じゃがいも	和風だし、かつおの素、ミックスみそ(愛知)
			ソフトめん			●																															
			にくみそかけ																																		和風だし
17	火	○	たこちゃんあげ			●																													かつお、たこ		
			彩りあえ																																	梅、かつお	
			ご飯																																		
			鶏の塩唐揚げ																																		
18	水	○	やみつつきゅうり																			●													しょうゆ、白だし		
			春雨スープ																																	しょうゆ、練り中華だし	
			【幼】おいおいデザート																																	豆乳、いちご	
			ご飯																																		
18	水	○	カレーシチュー																																じゃがいも		
			にくだんご			●																	●													トマト	
			コールスローサラダ																																		
			フレンチドレッシング																																	レモン	
【小】おいおいデザート																																	豆乳、いちご				

※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3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			
19	木	○	ご飯																																	
			ソフトカレイフライ			●																			●										カレー	
			ひじきの炒め煮																								●									和風だし、しょうゆ
			八杯汁																						●											和風だし、かつおの素、しょうゆ
23	月	○	ご飯																																	
			どりにくとレバーのマリアナソース																							●									トマト	
			あいませ																						●											和風だし
			にらと豆腐の白だしスープ																						●	●										白だし、しょうゆ、かつおの素、和風だし

※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・食育日より)

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、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	さわか、タイ、まぐろ、大麦
かつおの素	いわし、かつお	和風だし	さわか、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