

令和8年度10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	カシューナッツ	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	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	ピスタチオ	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																																		
			イカフライ			●											●								●										和風だし、しょうゆ		
			ひじきと野菜の和風ソテー																								●								しょうゆ、和風だし、かつおの素		
			のっぺいじる																						●	●											
2	金	○	ちゅうかめん			●																															
			とんこつラーメンのスープ			●															●				●	●			●					魚肉、野菜エキス、魚介エキス			
			ツナと莼わかめのピリ辛いため																			●												まぐろ			
			いちじく蒸しパン			●																		●										豆乳、いちじく、レモン、ライム			
			【中】乾燥小魚																																いわし		
5	月	○	ご飯																																		
			むしぎょうざ			●																			●	●			●								
			パクシヤパ																									●							トマト		
			ホゲ風チーズサラダ		●																														じゃがいも		
6	火	○	ご飯																																		
			みそかつ			●																●						●							しょうゆ		
			なまふとやさいのにも			●	●	●									●								●	●								魚肉、しらす干し、魚介エキス			
			まいたけの和風ソテー																						●									豆乳、かつお			
7	水	○	麦ご飯																															大麦			
			食品ロス削減ドライカレー																									●							トマト		
			おからコロッケ			●																							●						じゃがいも		
			大根とベーコンのコンソメスープ																									●						じゃがいも			
8	木	○	ご飯																																		
			いわしの煮つけ			●																													いわし、大麦		
			りっちゃんのサラダ			●																						●							トマト、かつお		
			ピリからなべ			●																●						●			●			かつお、タイ、さわら、まぐろ、ココナッツ			
9	金	○	ご飯																																		
			キャベツ入りメンチカツ			●																				●	●			●							
			ちくぜんに			●																													魚肉		
			あまずあえ																																まぐろ		
13	火	○	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		
			小松菜とツナの煮浸し																																まぐろ、かつお		
			じゃがもちじる																			●												じゃがいも			
14	水	○	ご飯	●																																	
			厚焼き卵			●																															
			野菜たっぷりみそいため																										●							しょうゆ	
			きのこのうま煮																																まぐろ		
15	木	○	サンドイッチ/バンズパン		●	●																		●													
			ニギスフライ			●																														ニギス	
			青パパイヤのサラダ																																	青パパイヤ	
			ポークビーンズ																										●		●				じゃがいも、トマト		
			コーンクリーミードレッシング																																ブルーン、レモン		
16	金	○	ご飯																																		
			豆腐ステーキのみじおろしかけ																																	豆乳	
			じゃがいものしゃきしゃき炒め																											●						じゃがいも	
			つくねと野菜のさっぱり煮																							●											
19	月	○	ご飯																																		
			さんまのかばやき																																	さんま	
			切り干し大根のさっぱりあえ																																	まぐろ	
			さつまいものみそしる																			●													かつおの素、和風だし		
20	火	○	ご飯																																		
			とうふのちゅうかふうに																			●														しょうゆ、練り中華だし	
			かにシューマイ			●		●																							●						
			チンゲンサイのからしあえ																																	しょうゆ	

※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8年度10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	カシューナッツ	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	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	ピスタチオ	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	○	ロールパン		●	●																	●														
			肉団子			●																		●	●			●					トマト、野菜エキス				
			秋の豆乳シチュー																					●	●								豆乳	ホワイトルウ、コンソメ			
			巨峰ゼリーポンチ																														ぶどう、ハインアッブル、みかん				
22	木	○	ご飯																																		
			サーモンフライ			●																●		●										じゃがいも	しょうゆ、和風だし		
			にくじゃが																								●										
			大豆の和風サラダ																					●													
			和風クリーミードレッシング																					●											かつお節エキス		
23	金	○	ご飯																																		
			はんぺんのあおのりふうみ																					●											魚肉		
			おやこに	●																				●	●									じゃがいも	しょうゆ、和風だし		
			なすのにんにく醤油いため																																なす	しょうゆ、和風だし	
26	月	○	ご飯																																		
			ヤンニョムチキン			●																●				●									トマト	しょうゆ	
			もやしのナムル																		●														しょうゆ		
			わかめスープ	●																				●			●								練り中華だし		
27	火	○	ご飯																																		
			さばのしおやき																				●														
			里芋の甘辛炒め																								●								しょうゆ		
			ゆばのすましじる																		●			●	●										白しょうゆ、しょうゆ、和風だし、かつおの素		
28	水	○	クロスロールパン		●	●																	●														
			ジャックオーランタンのハンバーグ																					●	●			●							トマト		
			パブリカのカラフルラペ																																		
			紫いものポタージュ																					●			●								豆乳		
29	木	○	わかめご飯																																		
			ちくわのマヨネーズやき		●																														魚肉、かつお		
			生揚げの生姜煮																					●											ノンエッグマヨネーズ		
			れんこんのいために																	●															しょうゆ		
30	金	○	ご飯																																		
			レバーとかぼちゃのみそがらめ																					●	●												
			塩昆布和え			●																●			●										まぐろ		
			大根のそぼろ汁																					●	●										しょうゆ、和風だし、かつおの素		
※水産物は、えび・かに・いかが混ざる湯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	カレー粉	みかん
白みそ(愛知)	大豆、裸麦	カレールウ	じゃがいも、ブルーシ、マンゴー、トマト
ミックスみそ(愛知)	大豆、大麦、裸麦	コンソメ	大豆、牛肉、野菜エキス
白しょうゆ	小麦、大豆	マジックソルト	ごま、トマト
白だし	小麦、大豆、いわし、さば、かつお	練り中華だし	豚肉、鶏肉、大豆
しょうゆ	大豆、小麦、大麦	ハヤシルウ	トマト、野菜ペースト
ソース	いわし	ホワイトルウ	じゃがいも
レモン果汁	レモン	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