

令和8年度11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	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				
2	月	○	ご飯																																			
			えびシューマイ			●	●																					●						魚肉	しょうゆ、オイスターソース			
			マーボーきのこ																					●				●							しょうゆ、白だし			
			やみつききゅうり																			●																
4	水	○	ご飯																																			
			カレーピラフの具																									●							トマト	カレー粉、カレールウ、ソース、コンソメ		
			さばのトマトソース																					●											トマト	ソース、コンソメ		
			ようふうおでん																									●							魚肉、じゃがいも	しょうゆ、コンソメ		
5	木	○	しらたまうどん			●																																
			きのこうどんの汁																																	じゃがいも	かつおの素、和風だし、しょうゆ、白だし	
			ちくわのあかしそ天ぷら			●																														魚肉、梅		
			ごもくにまめ																					●												しょうゆ、和風だし		
6	金	○	わかめご飯																																			
			チキンカツ			●																																
			じゃが芋の生姜じょうゆ炒め																									●							じゃがいも	しょうゆ		
			かぶのすましじる																			●													魚肉	しょうゆ、白しょうゆ、和風だし、かつおの素		
9	月	○	ご飯																																			
			なまあげのごもくに																																		魚肉	しょうゆ、和風だし
			いもくりコロッケ			●																															くり、じゃがいも	
			ひじきと野菜のあえもの																																			しょうゆ
10	火	○	ご飯																																			
			しろごまつくね			●																●				●			●									
			根菜サラダ																																		まぐろ	しょうゆ
			八杯汁			●																●				●		●									和風だし、かつおの素、しょうゆ	
11	水	○	ご飯																																			
			ししゃものすがたやき																																		ししゃも、魚卵	
			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	
			れんこんの塩炒め																			●														まぐろ		
12	木	○	五穀ごはん																															大麦				
			秋のキーマカレー																										●							トマト	カレールウ、ソース、コンソメ	
			オムレツ	●																																		
			かいそうサラダ																																			
			【小中】あおじそドレッシング																																		ほたてエキス、かつおエキス、梅	
			【幼】あおじそドレッシング																																		レモン、かつおエキス、魚醤	
13	金	○	あいちの米粉パン		●	●																	●															
			へきなんやきそば			●	●	●									●								●			●								魚肉、しらす干し	白しょうゆ、白だし	
			さかなソーセージのオイスターソースいため			●																			●											魚肉、かつおエキス、トマト	しょうゆ、オイスターソース	
			レモンゼリーポンチ																												●						レモン、パインアップル	
16	月	○	ご飯																																			
			とりにくとれんこんのピリからソースかけ																										●								しょうゆ	
			やきビーフン			●																			●											魚肉、かつおエキス、トマト	しょうゆ	
			中華スープ																									●								しょうゆ		
17	火	○	ご飯																																			
			いかフライのレモンに			●											●								●												しょうゆ、レモン果汁	
			野菜と里芋の煮物																						●	●										魚肉	しょうゆ、和風だし	
			しそあえ																																		梅	

※水産物は、えび・かに・いかか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8年度11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	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		
18	水	○	ご飯																																	
			鶏肉といちじくのチーズ焼き		●																					●								いちじく、レモン、ライム	しょうゆ	
			きりぼしだいこんいため																									●							しょうゆ、レモン果汁	
			つみれじる			●																			●									魚肉、タイ、魚介エキス	しょうゆ、和風だし、かつおの素	
19	木	○	ミルクロールパン		●	●																	●													
			アヤムゴレン																						●										いわし	
			はくさいのクリームに																					●				●							豆乳	
			さつまいものソテー																													●			まぐろ	
20	金	○	ご飯																																	
			野菜はんぺんの和風ビリからソースかけ																						●										魚肉	
			みそに																			●			●	●										和風だし
			りんご																													●				
24	火	○	ご飯																																	
			くりごはんのぐ																																魚肉、くり	
			とうふハンバーグのきのこあんかけ																						●	●			●							しょうゆ、和風だし
			秋野菜のみそしる																			●			●										和風だし、かつおの素	
25	水	○	ご飯																																	
			あげぎょうざ			●																●			●			●								
			ブロッコリーの中華炒め																						●										まぐろ	
			もずくとたまごのスープ	●																						●		●								
26	木	○	りんごパン		●	●																	●								●					
			鮭メンチカツ			●																	●												魚肉	
			チリコンカン																					●				●							トマト	
			はなやさいサラダ																									●								
			ごまドレッシング																		●				●											
30	月	○	ご飯																																	
			レバーのあげに																						●	●										
			キャベツのたくあんあえ																			●													梅、みかん	
			はりはりじる																			●			●			●							白しょうゆ、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、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、ブルーン、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