

令和8年度7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	水	○	ご飯																																					
			つくねと野菜のさっぱり煮																																			和風だし、しょうゆ		
			コーンと枝豆の塩昆布揚げ			●																																		
			ゴーヤチャンプルー	●																									●								かつお	しょうゆ		
2	木	○	ご飯																																					
			鶏肉の葉生姜ソースかけ																																				しょうゆ	
			なまあげのごもくに																											●								魚肉、じゃがいも	しょうゆ、和風だし	
			カラフルピーマンの塩こうじ炒め																																			まぐろ		
3	金	○	クロロールパン		●	●																																		
			やきそば			●																																魚肉	ソース、焼きそばソース	
			ウインナーとなつやさいのソテー																											●								トマト	マジックソルト	
			ぶどうゼリーミックス																												●							ぶどう、パインアップル		
6	月	○	ちゅうかめん			●																																		
			海鮮ちゃんぽんのしる					●	●								●													●								あさり、魚肉	しょうゆ、練り中華だし	
			コーンしゅうまい			●																																		
			2種類のいもの大学いも																				●															じゃがいも	しょうゆ	
7	火	○	ご飯																																					
			きらきらハンバーグ																																				トマト、じゃがいも	しょうゆ、和風だし
			おくらといんげんのごまあえ																				●																	
			七夕汁			●																																魚肉	しょうゆ、白しょうゆ、和風だし、かつおの素	
8	水	○	たなばたデザート																																		レモン、ぶどう、みかん			
			ご飯																																					
			にくどん																																				魚肉	しょうゆ、和風だし
			コロッセ			●																																	じゃがいも、野菜ペースト	
9	木	○	すいか																																		すいか			
			いわしのうめに			●																																いわし、大麦、梅、魚卵		
			キムチぶたじる			●																								●								なす、かつお、タイ、さわら、まぐろ、ココナッツ	和風だし、かつおの素	
			はしょうがのふりかけ					●	●								●						●															まぐろ、しらす干し	しょうゆ	
10	金	○	ご飯																																					
			えびのからあげ				●																																	
			ガドガド																				●																	
			パクソ(肉団子のスープ)																																				練り中華だし、しょうゆ	
13	月	○	ご飯																																					
			あじフライ			●																																	あじ	
			にくじゃが																											●									じゃがいも	しょうゆ、和風だし
			ひじきのいために																																				まぐろ	しょうゆ、和風だし
14	火	○	ご飯																																					
			マーボーなす																																				なす	しょうゆ、オイスターソース
			はるまき			●	●																●																かきエキス	
			しろだしナムル																				●																	
15	水	○	麦ご飯																																		大麦			
			夏野菜カレー																											●								トマト、なす	カレールーウ、ソース、コンソメ	
			チーズオムレツ	●	●																																			
			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	

令和8年度7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				
16	木	○	ご飯																																			
			レバーとかぼちゃの揚げ煮																																		しょうゆ	
			きりぼしだいこんいため																																		まぐろ	しょうゆ、レモン果汁
			冬瓜汁																																		魚肉	しょうゆ、和風だし、かつおの素

※水産物は、えび・かに・いかで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	カレールー	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	ホワイトルー	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