

## [ 4月 アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

献立1 昼食 0:通常献立

1 P

### 【アレルギー資料の補足について】

- コンタミネーションに関する表示はしていません。  
※コンタミネーションとは…食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物資が微量混入してしまう場合をいう。  
(例) 調理器具・食器は、洗浄後使い回します。  
給食センター調理場でアレルギーとなる食品の取り扱いのある場合があります。  
食品工場アレルギーとなる食品の取り扱いのある場合があります。
- ▲は給食センターで使用する調味料（しょうゆ・うすくちしょうゆ・みそ・ごま油・りんご酢）を記載しています。
- 揚げ油の変更  
4月13日（月）より新しい油を使い、4月中は同じ油を使用します。
- 揚げ油について 揚げ物機器の油の循環により、揚げ油に微量のアレルギー成分が残る場合があります。
- 魚（加工品を含む）は、えび・かにを食べています。
- 海藻は、えび・かにの生息する海域で採取しています。
- 魚卵について 魚には、魚卵が混入する場合があります。
- 小学校の主食について 別紙「給食に使用する食材と分量」に記載されている主食の量は、各学年ごとに記載されています。  
3規格の場合→低学年 ・ 中学年 ・ 高学年  
2規格の場合→低学年 中学年 ・ 高学年  
愛知の米粉入りパン→低学年 ・ 中学年 高学年
- 4月は、給食センターからの除去食はありません。
- 4月は、小学校と中学校で給食開始日が異なります。  
小学校：4月13日（月）開始  
中学校：4月10日（金）開始

# [ 4月 アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2026 年

献立1

昼食

0:通常献立

2026-03-09

2 P

日付	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	除去食 (除去するアレルゲン)
		小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	
4/10 (中学校のみ)	牛乳				○																								
	ごはん																												
	さば銀紙焼き																○	○											
	切干大根の甘酢あえ																												
	肉じゃが	▲															○	○▲		○									
4/13	牛乳				○																								
	ごはん																												
	知多牛コロッケ	○											○																
	落入りきんぴらごぼう	▲																▲		○									
	ゆばのすまし汁	▲															○	○▲											
4/14	牛乳				○																								
ロールパン	○			○														○											
ごぼういりつくね																		○	○										
焼きそば(乾麺)	○							○										○											
オレンジ											○																		
4/15	牛乳				○																								
	ごはん																												
	ちくわの米粉磯辺揚げ																												
	しそひじきの和え物	○																○											
4/16	牛乳				○																								
わかめご飯																													
厚焼き卵			○																										
たけのこのおかか煮	▲																○	▲		○									
けんちん汁	▲																○	○▲	○										
4/17	牛乳				○																								
	麦ごはん																												
	ビビンバ 具(肉)																		▲		○								
	ビビンバ 具(ナムル)	▲																○▲									▲		
	もずくスープ	▲																▲	○	○									
4/20	牛乳				○																								
ごはん																													
チキン竜田揚げ																		○	○										
ひじきの炒め煮	▲																	○	○▲		○								
たまねぎのみそ汁																	○	○▲											
4/21	牛乳				○																								
	ごはん																												
	カレー	▲																	○▲										
	ハムステーキ																			○		○							
	コールスローサラダ																												
4/22	牛乳				○																								
クロスロールパン	○			○															○										
トマトスパゲッティ	○																		○										
米粉のホキフライ																													
アスパラサラダ																													

○: アレルギー対象食品      ▲: 調味料等に含まれるアレルゲン

# [ 4月 アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2026 年

献立1

昼食

0:通常献立

2026-03-09

3 P

日付	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	除去食 (除去するアレルゲン)	
		小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ		アーモンド
4/23	木	牛乳			○																									
		ごはん																												
		いわしの梅煮	○															○												
		野菜と鶏肉の和え物	▲																○											
		沢煮わん	▲															○	○▲		○									
4/24	金	牛乳			○																									
		ごはん																												
		しゅうまい	○																○	○	○									
		ナムル	▲																○▲											
		中華コーンスープ	▲																▲	○										
4/27	月	乾燥小魚																												
		牛乳				○																								
		ごはん																												
		けんちん信田の野菜あんかけ	▲																○▲											
		春雨とひじきの和え物	▲																○▲									○		
4/28	火	豚汁															○	▲		○										
		牛乳				○																								
		くろロールパン	○			○													○											
		ハンバーグのケチャップソース																	○	○	○									
		春野菜の豆乳スープ																	○		○									
4/30	木	甘夏ゼリーポンチ																				○		○						
		牛乳				○																								
		ごはん																												
		たらとじゃが芋のから揚げ																												
		野菜炒め	▲																▲	○										
マーボー豆腐	▲																○▲	○	○											

○:アレルギー対象食品      ▲:調味料等に含まれるアレルゲン