

〔 10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ゲンとなる食品の取り扱いのある場合があります。

食品工場でアレルゲン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

9月4日（金）からの油を引き続き、10月中も使用します。

- ・ 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ゲン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。

- ・ 10月16日（金）栗ごはんに使用する栗は、種実類です。

- ・ 10月27日（火）ナタデココポンチのナタデココは、ココナッツから作られています。

- ・ 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

[10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

2P

日付	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	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	
10/1	木																													
10/2	金																													
10/5	月																													
10/6	火																													
10/7	水																													
10/8	木																													
10/9	金																													
10/13	火																													
10/14	水																													

○:アレルギー対象食品

▲:調味料等に含まれるアレルギー

〔 10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

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	⑲	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		
10/15	木	牛乳			○																											
		ロールパン	○		○														○													
		ホキとじゃが芋のフライ																														
		ツナサラダ																	○													
10/16	金	ミネストローネ	▲															▲	○	○												
		牛乳			○																											
		ごはん																	○▲	○												
		栗ご飯の具	▲																	○	○											
10/19	月	キャベツ入りつくね																		○	○											
		沢煮わん	▲														○	○▲		○												
		牛乳			○																											
		ごはん																														
10/20	火	宗田かつおのおかか煮	○																○													
		知多半島産小松菜の和え物	▲																▲													
		半田ボークの豚丼	▲																▲		○											
		牛乳			○																											
10/21	水	中華めん	○																													
		鶏白湯ラーメンスープ	▲																○▲	○	○											
		ちくわ米粉磯辺揚げ																														
		切干大根のあえ物	▲																▲													
10/22	木	牛乳			○					○																						
		ミルクロールパン	○		○															○												
		ハムステーキ																		○	○											
		だいこんサラダ																		○												
10/23	金	えびとたまねぎのコンソメスープ	▲															▲	○												えび	
		牛乳			○																											
		ごはん																														
		さんまの銀紙焼き																		○												
10/26	月	キャベツの赤しそ和え																														
		肉じゃが	▲															○	○▲		○											
		牛乳			○																											
		麦ごはん																														
10/27	火	れんこんチップス																														
		ブロッコリーサラダ																		○												
		マーボー豆腐	▲																○▲	○	○											
		牛乳			○																											
10/28	水	ごはん																														
		鯖の八丁味噌煮																○	○													
		生揚げのうま煮	▲															○	○▲		○											
		りんご																							○							
10/29	火	牛乳			○																											
		愛知の米粉入りパン	○		○															○												
		焼きそば	○						○											○		○										
		レバー入りつくね																		○	○											
10/30	水	ナタデココボンチ																				○										
		牛乳			○																											
		麦ごはん																														
		ぎょうざ	○																	○	○											
10/31	火	野菜のナムル	▲																○▲													
		にらたま汁	▲		○															○▲	○	○										
		乾燥小魚																														卵

○:アレルギー対象食品

▲:調味料等に含まれるアレルゲン

[10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

4 P

[illegible]

○:アレルギー対象食品

▲:調味料等に含まれるアレルギー