

令和6年4月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

日	曜	牛乳	対応欄 (小中用)	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	落花生 (ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	その他魚介類	パイナップル				
10	水	○		ロウカット玄米ごはん																																					
				安城ハーモニーカレー																							●	△			●										
				若鶏のハーブ焼き																								△	●												
				レモンサラダ																																					
11	木	○		ラーメン						●																															
				広東風ラーメンの汁								△												●			●	△	●											●	
				揚げぎょうざ								●	△												●			△													●
				切り干し大根の中華サラダ									△												●			●	△												●
12	金	○		麦ごはん																																					
				わかめスープ								△																●	△	●											●
				ビビンバの具								△													●			△													●
				錦糸卵		●																																			●
				☆ヨーグルト			●																																		
15	月	○		ごはん																																					
				豆じゃが								△																●	△	●											●
				いわしの梅煮									△																△												●
				ごぼうと枝豆のサラダ																					●			●	△												●
16	火	○		ごはん																																					
				豚汁																								●	△			●									●
				米粉いかフライのレモン煮									△						●									△													●
				しそひじきあえ									△																△												
17	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●																●															
				ポテトのドイツ風煮																								●													●
				ほうれん草入りオムレツ		●																							△												
				サウザンサラダ																																					
18	木	○		赤飯																																					
				ほうれん草のすまし汁								△																●	△												●
				鶏肉の唐揚げ									△																△	●											
				キャベツのかおりあえ																																					
				☆お祝いゼリー																																					
19	金	○		ごはん																																					
				豚肉と野菜の細切り炒め									△																△												●
				◎さわらの塩焼き																																					●
				三河みどりのココロあえ																								●	△												●
22	月	○		わかめごはん																																					
				親子汁(卵除去食)		●						△																●	△	●											●
				あじフライ								●																●													●
				たけのこの土佐煮									△																△												●
				卓上ソース																																					
23	火	○		小型ロールパン		●				●																●															
				野菜たっぷり焼きそば							●																	△												●	
				ソーセージのケチャップ煮																																				●	
				小魚									△																△												●
24	水	○		ごはん																																					
				いり豆腐								△																●	△												●
				かれいの唐揚げ																																					●
				春キャベツのからしあえ									△																△												

■ 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。
 ※1「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・酢に含まれる小麦が対象です。 ※2「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。
 ■ 安城市の各調理場では、原材料としてそばと落花生(ピーナッツ)を使用していません。
 ■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いか、たこ等の魚介類が混入するおそれがあります。
 ■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。
 (注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

令和6年4月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

日	曜	牛乳	対応欄（小中用）	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	落花生（ピーナッツ）	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	その他魚介類	パイナップル						
25	木	○		ごはん																																							
				あさり入り中華うま煮								△						●											△	●		●							●	●			
				えびしゅうまい			●					●																													●		
				春雨サラダ										△										●					△														
26	金	○		ごはん																																							
				新たまねぎの白みそ汁																							●	△												●			
				照り焼きハンバーグ									●	△									●					△	●		●												
30	火	○		キャベツとチンゲンサイのゆかりあえ																																							
30	火	○		麦ごはん																																							
				ハヤシチュー（乳除去食）			●																					●	●		●									●			
				野菜ソテー																																						●	
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																																						●	

■ 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。
 ※1 「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・酢に含まれる小麦が対象です。 ※2 「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。
 ■ 安城市の各調理場では、原材料としてそばと落花生（ピーナッツ）を使用していません。
 ■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いか、たこ等の魚介類が混入するおそれがあります。
 ■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。
 （注）コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

対応欄の記入方法	★料理に含まれるアレルギーを確認し、食べられない料理毎に対応欄に対応方法を記入してください。 <input type="checkbox"/> その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入 <input type="checkbox"/> その料理を食べず、代替りのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入 <input type="checkbox"/> 除去食を申し込んでいる場合 → 除去食対応献立について【除去食対応】となりますので、必ず「除」と記入 ★除去食対応献立は、□で囲ってあります。
----------	---