

令和6年4月分 食物アレルギー詳細献立表

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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	(ピーナッツ) 落花生	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						
3	水	○		麦ごはん																				●													●					
				チキンカレー(幼保乳抜き)																					●													●				
				野菜ソテー																							●												●			
				ミックスフルーツ																																			●			
4	木	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●																	
				野菜スープ						△															●	△		●												●		
				ハンバーグのマリアナソースかけ																						●																
				コーンサラダ																																						
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					●																	
5	金	○		ごはん																						△														●		
				肉じゃが						△																△														●		
				いわしのしょうが煮						△																△														●		
				さっぱりきゅうり																																						
8	月	○		ごはん																																				●		
				生揚げの煮物						△															●	△	●													●		
				ごぼうコロッケ						●																																
				きゅうりとわかめの酢の物						△											●				△																	
9	火	○		ごはん																																						
				ふだま汁						●	△															△	●														●	
				さばのみそ煮																				●		△															●	
				れんこんの甘辛炒め						△																△															●	
				さつまいもスティック																																						
10	水	○		ごはん																																						
				大根のそぼろ煮						△															●	△			●												●	
				五日厚焼き卵		●				△																△																
				磯香あえ						△																△																
11	木	○		ごはん																																						
				けんちん汁						△											●				●	△															●	
				えびカツ			●			●															●																●	
				野菜の甘酢あえ																																						
12	金	○		スライスパン		●				●															●																●	
				キャロットポタージュ		●																			●		●		●												●	
				ポイルソーセージ																																						
				カラフルマリネ																																						
				いちごジャム																																						
15	月	○		ごはん																																						
				豚肉と野菜の細切り炒め						△																△			●													
				さわらの塩焼き																																					●	
				チンゲンサイのごまあえ						△												●			△																	
16	火	○		ロウカット玄米ごはん																																						
				ミネストローネ																					●			●													●	
				ささみチーズ入りフライ		●				●																		●														
				ツナピラフの具																																						
				りんごミニゼリー																																				●		

■ 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

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	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							
																																					対応欄(小中用)						
17	水	○	麦ごはん																																								
			わかめスープ								△															●	△	●		●									●				
			ビビンバの具									△											●				△			●										●			
			錦糸卵		●																																			●			
			ファイバーヨーグルト			●																																			●		
18	木	○	ラーメン						●																														●				
			広東風ラーメンの汁								△															●	△	●		●									●				
			米粉ししゃもフライの甘酢かけ									△																												●			
			中華あえ																																						●		
			卓上中華風ドレッシング																					●				△												●			
19	金	○	ごはん																																					●			
			沢煮椀									△																												●			
			信田のみそかけ																								●														●		
			三河みどりきゅうりとキャベツ																																						●		
			卓上甘みそ																					●				△													●		
22	月	○	ごはん																																				●				
			新たまねぎの白みそ汁																								●	△												●			
			鶏肉の照り焼き																									△	●													●	
			小松菜とはくさいのおひたし										△																△													●	
23	火	○	ごはん																																				●				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)									△																△	●		●									●			
			えびしゅうまい			●					●																														●		
			大根のナムル																				●					△													●		
24	水	○	わかめごはん																																				●				
			親子汁		●							△															●	△	●											●			
			白身魚フライ								●																														●		
			粉ふきいも																																						●		
			卓上ソース																																						●		
25	木	○	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									△																△												●			
26	金	○	ごはん																																				●				
			すまし汁									△														●	△													●			
			鶏肉の唐揚げ										△															△	●												●		
			ゆかりあえ																																						●		
			お祝いゼリー																																						●		
30	火	○	ごはん																																				●				
			マーボー豆腐									△														●	△	●		●										●			
			愛知県産食材入り揚げぎょうざ								●	△																△				●									●		
			海そうサラダ																																						●		
			卓上青じそドレッシング																									△													●		

- 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。