令和6年5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	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
1	水	○		わかめごはん																																	
				のっぺい煮							△														●	△	●									●	
				さばのおかか煮						●	△													●	●	△										●	
				キャベツのなめたけあえ							△															△									●	●	
2	木	○		ごはん																																	
				若竹汁							△															△	●									●	
				ミンチカツ						●																	●		●							●	
				小松菜のごまあえ							△											●				△											
				卓上ソース																																	
				かしわもち																					●												
7	火	○		五穀ごはん																																	
				キーマカレー																					●				●							●	
				ししゃもフリッター						●	△															△										●	
				レモンサラダ																																	
8	水	○		ごはん																																	
				いか団子のスープ							△					●										△	●		●							●	
				プルコギ							△											●				△			●								
				型抜きチーズ		●																															
9	木	○		スライスパン		●				●															●												
				オニオンスープ							△														●	△			●							●	
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				サワーキャベツ																																	
				大豆チョコクリーム		●																			●												
10	金	○		麦ごはん																																	
				ざくざく汁							△															△										●	
				たらの銀紙焼き																					●	△										●	
				たけのこごはんの具							△															△	●										
				アセロラミニゼリー																																	
13	月	○		ごはん																																	
				新じゃがのそぼろ煮							△														●	△	●									●	
				ねぎ入り卵焼き	●																															●	
				のり酢あえ							△											●				△											
14	火	○		ごはん																																	
				豚汁																					●	△			●							●	
				いかの香味揚げ						●						●									●											●	
				しそきゅうり																																	
15	水	○		ソフトめん						●																											
				ミートソース																					●				●							●	
				ソーセージとキャベツのソテー																									●							●	
				コーヒー牛乳の素																																	
16	木	○		ごはん																																	
				高野豆腐の煮物							△														●	△	●										●	
				いわしの梅煮							△															△											●	
				野菜の即席漬け						●	△															△											

■　料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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5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	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
17	金	○		愛知のツイストパン		●				●															●												
				スコッチブロス																					●				●							●	
				ハンバーグのトマトソースかけ																						△	●										
				アスパラガスのサラダ																																	
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					●												
20	月	○		ごはん																																	
				豆腐のオイスターソース炒め							△														●	△	●		●							●	
				ショーロンポー						●	△															△			●							●	
				青菜のナムル							△											●				△											
21	火	○		ごはん																																	
				豚肉と根菜のきんぴら							△											●				△			●								
				あじ青じそフライ						●															●											●	
				ひじきサラダ							△															△											
				卓上和風クリーミードレッシング																						△										●	
22	水	○		サンドイッチロールパン		●				●															●												
				あさりのチャウダー		●																													●	●	
				スラッピージョー						●																			●								
				フルーツゼリー																					●						●		●				●
23	木	○		ごはん																																	
				八杯汁							△														●	△										●	
				鶏肉のあまがらめ							△															△	●										
				ごまきゅうり																		●															
24	金	○		ごはん																																	
				生揚げのみそ汁																					●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め							△															△			●								
				冷凍みかん																																	
27	月	○		麦ごはん																																	
				肉団子と千切り野菜のさっぱり煮							△															△	●										●	
				かぼちゃの天ぷら						●																△											
				ひじきとじゃこのふりかけ							△															△											●	
28	火	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮							△											●			●	△			●									
				かにしゅうまい				●		●																			●							●	
				茎わかめ入りサラダ																																	
				卓上青じそドレッシング																						△										●	
29	水	○		うどん						●																											
				五目みそめんの汁																						△			●								
				米粉ホキフライの香味ソースかけ							△															△										●	
				もやしとチンゲンサイのおひたし							△															△											
30	木	○		ごはん																																	
				えびと豆腐のくず汁			●				△														●	△	●										●	
				つくね																						△	●										
				アーモンドあえ							△			●												△											
				いちごヨーグルト		●																															
31	金	○		ごはん																																	
				親子煮	●						△															△	●										●	
				お好み焼きはんぺん												●										△											●	
				キャベツのたくあんあえ																		●															
				さくさく豆腐						●															●												

■　料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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。