令和4年6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

対応欄の記入方法	★料理に含まれるアレルゲンを確認し、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。 □その料理を食べない　→　【無配膳対応】となりますので「×」と記入 □その料理を食べず、代わりのものを持参する　→　【弁当対応】となりますので「弁」と記入 □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。

■　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。

日	曜	牛乳	対応欄	献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦※1	えび	かに	そば	落花生（ピーナッツ）	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	カシューナッツ	牛肉	くるみ	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	アーモンド	パイナップル	あさり	その他魚介類
1	水	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●										●
				かにしゅうまい			●			●																		●									●
				もやしのナムル				△													●				△												
2	木	○		わかめごはん																																	
				いり豆腐				△																●	△			●									●
				かれいフライ			●																														●
				からしあえ				△																	△												
				卓上ソース																																	
3	金	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				豚肉と野菜のトマト煮																								●									●
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				ファイバーゼリーのフルーツあえ												●																	●		●		
6	月	○		ごはん																																	
				ふだま汁			●	△																	△	●											●
				たこの唐揚げ																																	●
				キャベツの和風サラダ																																	
				卓上和風クリーミードレッシング	●			△																	△												●
				☆ぶどうゼリー																																	
7	火	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具（うずら卵）（卵除去食）	●			△						●									●			△	●		●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				切り干し大根の中華サラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング			●	△															●			△											●
8	水	○		ソフトめん			●																														
				カレーソース		●																		●		●		●				●					●
				ボイルソーセージ																								●									
				カラフルマリネ																																	
9	木	○		ごはん																																	
				豚汁																				●	△			●									●
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																	△												●
				海そうサラダ				△															●		△												●
10	金	○		クロワッサン		●	●																	●													
				キャベツのツナ煮																																	●
				若鶏のマーマレード焼き																					△	●											
				ごぼうと枝豆のサラダ																				●													
13	月	○		麦ごはん																																	
				八杯汁				△																●	△											●
				ミンチカツ			●																			●		●									●
				ひじきとじゃこのふりかけ				△																	△												●
14	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ポークカレー		●																		●				●				●					●
				野菜ソテー																								●									●
				冷凍みかん																																	
15	水	○		ごはん																																	
				けんちん汁				△														●			●	△											●
				あじアーモンドフライ			●																	●										●			●
				きゅうりとわかめの酢の物				△																	△												

令和4年6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

対応欄の記入方法	★料理に含まれるアレルゲンを確認し、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。 □その料理を食べない　→　【無配膳対応】となりますので「×」と記入 □その料理を食べず、代わりのものを持参する　→　【弁当対応】となりますので「弁」と記入 □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。

■　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。

日	曜	牛乳	対応欄	献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦※1	えび	かに	そば	落花生（ピーナッツ）	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	くるみ	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	アーモンド	パイナップル	あさり	その他魚介類
16	木	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●												
				コーンスープ（小麦ぬき）		●																		●				●									●
				ハンバーグ			●	△											●						△	●		●								
				みどりキャベツ																																
				小袋ケチャップ																																
17	金	○		ごはん																																
				愛知のあかもく入りつみれ汁				△																●	△											●
				愛知県産食材入り厚焼き卵	●																															●
				きゅうりの福神漬けあえ																					△											
				☆いちじくタルト		●	●																	●										●		
20	月	○		ごはん																																
				里いもと鶏肉の煮物				△																●	△	●										●
				さばの銀紙焼き																		●			△											
				キャベツのごまゆかり																	●															
21	火	○		きしめん			●																													
				肉きしめんの汁				△																	△			●								●
				もち入り信田			●	△																●	△											●
				アーモンドあえ				△																	△									●		
22	水	○		ごはん																																
				豆腐とあさりのスープ				△																●	△	●		●							●	●
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●								
				茎わかめ入り中華あえ				△													●				△											
				☆米粉チョコドッグ	●																			●												
23	木	○		ごはん																																
				豆じゃが				△																●	△			●								●
				きんぴら肉団子			●	△													●			●	△	●										●
				野菜の甘酢あえ																																
24	金	○		ごはん																																
				親子汁（卵除去食）	●			△																	●	△	●										●
				れんこんサンドフライ			●	△																	●	△	●										
				さやいんげんのごまあえ				△													●					△											
				アセロラミニゼリー																																
27	月	○		ごはん																																
				豚肉とじゃがいものきんぴら				△													●				△			●								
				いかの香味揚げ			●							●										●											●	
				もやしのおひたし				△																	△											
28	火	○		麦ごはん																																
				春雨スープ				△																	△	●		●								●
				ビビンバの具				△													●				△			●								
				錦糸卵	●																															●
				アーモンド																															●		
29	水	○		スライスパン		●	●																	●												
				スコッチブロス																				●				●								●
				チキンのフレッシュソースかけ				△																	△	●										
				サワーキャベツ																																
				いちじくジャム																																
30	木	○		ごはん																																
				豆乳入りみそ汁																				●	△			●								●
				いわしの梅煮				△																	△											●
				磯香あえ				△																	△											
				きらず揚げ			●																	●												