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

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場　TEL 0566－92－3669 FAX　0566－92－5918

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

■　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
1	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																																	
2	木	○		麦ごはん																																	
				春雨スープ				△																	△	●		●									●
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				アーモンド																														●			
3	金	○		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																																	
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	○		ごはん																																	
				豆じゃが				△																●	△			●									●
				きんぴら肉団子			●	△													●			●	△	●											●
				野菜の甘酢あえ																																	
8	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	●																			●													
9	木	○		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												●																			●		
10	金	○		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				△															●		△												●
13	月	○		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				△													●				△												
14	火	○		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				△																	△												
15	水	○		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																																	

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

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場　TEL 0566－92－3669 FAX　0566－92－5918

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

■　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	○		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																																	
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	○		麦ごはん																																	
				八杯汁				△																●	△												●
				ミンチカツ			●																			●		●									●
				ひじきとじゃこのふりかけ				△																	△												●
21	火	○		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																	●																
22	水	○		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																				●													
23	木	○		ごはん																																	
				親子汁	●			△																●	△	●											●
				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																																	
24	金	○		きしめん			●																														
				肉きしめんの汁				△																	△			●									●
				もち入り信田			●	△																●	△												●
				アーモンドあえ				△																	△										●		
27	月	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具（うずら卵）	●			△						●							●				△	●			●									●
				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			●	△													●				△												●
28	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																																	
29	水	○		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				△																	△												
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			●																	●												