令和4年9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
2	金	○		ラーメン			●																														
				マーボーめんの具				△																●	△	●		●									●
				かにしゅうまい			●			●																		●									●
				青菜のナムル				△													●				△												
5	月	○		麦ごはん																																	
				ワンタンスープ			●	△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				☆フルーツ杏仁																				●						●		●					
6	火	○		ごはん																																	
				すまし汁				△																●	△												●
				米粉いかフライのレモン煮				△						●											△												
				◎きゅうりととうもろこしのあえ物																				●	△												
7	水	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●													
				スコッチブロス																				●				●									●
				照り焼きハンバーグ			●	△											●						△	●		●									
				野菜の甘酢あえ																																	
8	木	○		ごはん																																	
				豆乳入りみそ汁																				●	△												●
				豚肉のしょうが炒め				△																	△			●									
				冷凍みかん																																	
9	金	○		ごはん																																	
				月菜汁				△																	△	●											●
				さんまのかば焼き				△																	△												●
				キャベツのごまゆかり																	●																
				☆月見団子																				●													
12	月	○		麦ごはん																																	
				海鮮中華飯の具				△						●							●				△	●		●								●	●
				もち米蒸し			●	△																	△	●		●									
				切り干し大根の中華サラダ																				●													
				卓上バンバンジードレッシング				△													●			●	△			●									
13	火	○		うどん			●																														
				五目うどんの汁				△																●	△	●											●
				かぼちゃの天ぷら			●																		△												
				ごぼうの甘辛炒め				△													●				△												●
14	水	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				鶏肉ときのこのカレー		●																		●		●		●				●					●
				ジャーマンポテト																								●									
				洋なしミニゼリー																																	
15	木	○		ごはん																																	
				生揚げとあさりのキムチチゲ				△																●	△	●		●				●				●	●
				春巻			●	△													●				△			●									
				海そうサラダ				△															●		△												●
16	金	○		わかめごはん																																	
				親子煮	●			△																●	△	●											●
				いわしのしょうが煮				△																	△												●
				小松菜とキャベツのアーモンドあえ				△																	△									●			

令和4年9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
20	火	○		ごはん																																	
				じゃがいもの白みそ汁																				●	△												●
				鶏肉のいちじくｿｰｽかけ				△																	△	●											
				みどりキャベツ(味付き)																																	
21	水	○		クロスロールパン		●	●																	●													
				◎さけときのこのクリーム煮		●																●		●													●
				ほうれん草入りオムレツ	●																																
				フルーツゼリーあえ																				●						●		●			●		
22	木	○		ごはん																																	
				いもたき				△																●	△	●											●
				かれいフライ			●																														●
				◎キャベツのしそひじきあえ				△																	△												
				卓上ソース																																	
26	月	○		ごはん																																	
				みそ汁																				●	△	●											●
				コロッケ（図書コラボ）			●												●					●	△			●									
				小松菜のごまあえ				△													●				△												
27	火	○		ごはん																																	
				鶏肉と細切り野菜炒め				△													●				△	●											
				五目厚焼き卵	●			△																	△												
				さっぱりきゅうり																																	
				小魚																																	●
28	水	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮				△																	△	●											●
				さばの塩焼き																			●														
				磯香あえ				△																	△												
29	木	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				ミネストラスープ																				●	△			●									●
				えびカツ			●		●															●													●
				青パパイヤのサラダ																																	
30	金	○		ごはん																																	
				のっぺい汁				△																	△	●											●
				信田のみそかけ																				●													●
				キャベツとチンゲンサイの即席漬け			●	△																	△												
				卓上甘みそ																	●				△												