令和4年11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	（ピーナッツ）落花生	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	火	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●										●
				コーンしゅうまい			●																	●				●										●
				バンサンスー				△																	△	●											
2	水	○		ごはん																																	
				豚肉の柳川風（卵除去食）	●			△																●	△			●										●
				信田のみそかけ																				●														●
				キャベツとにんじんのあえもの				△																	△													
				卓上甘みそ(2本)																		●			△													
4	金	○		小型ロールパン		●	●																	●														
				シーフードスパゲティ			●		●					●											●				●									●
				ミンチカツ			●																			●		●										●
				アセロラジュレのフルーツあえ																										●		●			●			
7	月	○		ごはん																																	
				マーボー大根				△																●	△	●		●										●
				春巻			●	△														●			△			●										
				☆りんごヨーグルト		●																										●						
8	火	○		麦ごはん																																	
				いかと野菜のうま煮				△						●											●	△													●
				ほうれん草入り卵焼き	●																																	
				ひじきとじゃこのふりかけ				△																	△													●
9	水	○		ごはん																																	
				鶏肉と根菜のみそ煮																				●	△	●												●
				さんまのしょうが煮				△																	△													●
				海そうサラダ				△															●		△													
10	木	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●														
				ミネストローネ																				●				●										●
				若鶏のマーマレード焼き																					△	●												
				ポパイサラダ																				●	△													●
11	金	○		うどん			●																														
				肉うどんの汁				△																		△	●											●
				さつまいもコロッケ			●																	●														
				みかん																																		
14	月	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				根菜カレー		●																		●		●		●					●					●
				元気サラダ			●	△														●			△			●										●
				きらず揚げ			●																	●														
15	火	○		ごはん																																	
				中華飯の具（卵除去食）	●			△						●												△	●		●									●
				にらまんじゅう			●	△																●	△			●										
				中華風サラダ				△														●			△													
16	水	○		わかめごはん																																	
				沢煮椀				△																●	△			●										●
				米粉ししゃもフライの銀あんかけ				△																	△													●
				アーモンドあえ				△																	△									●				

令和4年11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	（ピーナッツ）落花生	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
17	木	○		サンドイッチロールパン		●	●																	●													
				コーンスープ		●																		●		●		●									●
				焼きソーセージ																								●									
				カラフルマリネ																																	
				小袋ケチャップ																																	
18	金	○		愛知の大根葉ごはん																																	
				地元野菜のみそ汁																				●	△												●
				愛知風鶏の唐揚げ				△													●				△	●											
				キャベツときゅうりのゆかりあえ																																	
				蒲郡みかんミニゼリー																																	
21	月	○		ごはん																																	
				けんちん汁				△													●			●	△												●
				あじの甘酢がけ				△																	△												●
				ひじきサラダ				△																●	△												
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
22	火	○		麦ごはん																																	
				ワンタンスープ			●	△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				小魚																																	●
24	木	○		ごはん																																	
				塩ちゃんこ				△																●	△	●		●									●
				いわしの梅煮				△																	△												●
				☆納豆			●	△																●	△												●
25	金	○		ナン			●																														
				キーマカレー																				●				●				●					●
				◎さつまいものはちみつレモン																																	
				切り干し大根のツナ炒め				△																	△												●
28	月	○		ごはん																																	
				豆じゃが				△																●	△	●											●
				マヨタコフライ	●	●	●																	●								●					●
				大根サラダ				△															●		△												●
29	火	○		ラーメン			●																														
				広東風ラーメンの汁				△													●			●	△	●		●									●
				肉団子の甘辛煮			●	△											●					●	△	●		●									●
				炒めれんこんサラダ				△																	△												
				卓上中華風ドレッシング			●	△													●				△												●
30	水	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め				△													●				△				●								
				さばのみそ煮																			●		△												
				りんご																												●					