令和5年1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
11	水	○		五穀ごはん																																	
				ポークカレー		●																		●				●				●					●
				海そうサラダ				△															●		△												
				☆ぶどうゼリー																																	
12	木	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●													
				かぶのシチュー		●																		●		●		●									●
				ハンバーグ			●	△											●						△	●		●									
				野菜の甘酢あえ																																	
				小袋ケチャップ																																	
13	金	○		麦ごはん																																	
				生揚げの白みそ汁																				●	△												●
				米粉いかフライのレモン煮				△						●												△												
				ひじきとじゃこのふりかけ				△																		△												●
16	月	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め				△													●				△			●									
				さばのおかか煮				△															●		△												●
				からしあえ				△																	△												
17	火	○		わかめごはん																																	
				えびと高野豆腐のうま煮				△	●															●	△	●											●
				あじの磯辺フライ			●																														●
				キャベツのごまゆかり																	●																
18	水	○		ごはん																																	
				かきたま汁（卵除去食）	●			△																●	△												●
				鶏肉の照り焼き																					△	●											
				のり酢あえ				△																	△												
				さかなふりかけ			●	△													●		●		△												●
19	木	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				スコッチブロス																				●				●									●
				えびカツ			●		●															●													●
				ブロッコリーとツナのサラダ																					△												●
				卓上ノンエッグマヨネーズ																				●													
20	金	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				きゅうりのナムル				△													●				△												
23	月	○		ごはん																																	
				豚肉の中華豆乳スープ煮																	●			●		●		●									
				えびしゅうまい			●		●																											●
				バンバンジー																						●											
				卓上バンバンジードレッシング				△													●			●	△			●									
				☆パイナップル																															●		
24	火	○		麦ごはん																																	
				八杯汁				△																●	△												●
				ミンチカツ			●																			●		●									●
				したじめしの具				△																●	△	●											
				アーモンド小魚																														●			●

令和5年1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
25	水	○		きしめん			●																														
				カレーなんばんの汁				△																●	△			●									●
				ごぼう入りつくね																				●	△	●		●									
				キャベツのなめたけあえ				△																	△											●	●
26	木	○		ごはん																																	
				ひきずり				△																	△	●											●
				にぎすフライ			●																														●
				きゅうりとわかめの酢の物				△																	△												
				卓上ソース																																	
27	金	○		スライスパン		●	●																	●													
				ポークビーンズ																				●				●									●
				オムレツ	●																																
				◎ナッツサラダ													●																	●			
				いちじくジャム																																	
30	月	○		ごはん																																	
				かぼちゃの白玉汁																					△	●											●
				さけの塩焼き																		●															
				小松菜のごまあえ				△													●				△												
				☆鬼まんじゅう			●																														
31	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				海鮮中華飯の具				△						●							●				△	●		●								●	●
				春巻			●	△													●				△			●									
				ファイバーゼリーのフルーツあえ												●																	●			●		