令和5年2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	水	○		ごはん																																	
				豆じゃが				△																●	△	●											●
				愛知のれんこん入りつくね																				●	△	●											
				アーモンドあえ				△																	△									●			
				しそ味ひじき				△																	△												
2	木	○		ラーメン			●																														
				豚骨ラーメンの汁				△																	△			●									●
				にらまんじゅう			●	△																●	△			●									
				青菜のナムル				△													●				△												
				ミックスナッツ												●																		●			
3	金	○		ごはん																																	
				けんちん汁				△													●			●	△												●
				いわしのかば焼き				△																	△												●
				ゆかりあえ																																	
				節分豆																				●												
6	月	○		ごはん																																	
				ファイバースープ				△																●	△			●									●
				ささみチーズ入りフライ		●	●																			●											
				えびピラフの具					●																												●
				ココア牛乳の素																				●												
7	火	○		麦ごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ（卵除去食）	●			△																	●	△	●										●
				たらの銀紙焼き																				●	△												●
				チンゲンサイとツナのあえ物				△																	△												●
8	水	○		わかめごはん																																	
				冬野菜と豚肉のごま炒め煮				△													●				●	△			●									●
				いかの香味揚げ			●							●											●												●
				ごぼうと枝豆のサラダ				△																	●	△											
				卓上和風クリーミードレッシング																						△												●
9	木	○		小型ロールパン		●	●																	●													
				野菜たっぷり焼きそば			●																		△			●									●
				ソーセージのケチャップ煮																								●									
				型抜きチーズ		●																															
10	金	○		ごはん																																	
				いなか汁																				●	△												●
				豚肉のしょうが炒め				△																	△			●									
				☆根羽ヨーグルト		●																															
13	月	○		ごはん																																	
				すきやき				△											●					●	△												●
				里いもコロッケ			●	△																●	△	●										
				さっぱりきゅうり																																	
14	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				◎安城ハーモニーカレー																				●	△			●									
				野菜ソテー																								●									●
				☆米粉チョコドッグ	●																			●													

令和5年2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
15	水	○		ごはん																																	
				沢煮椀				△																	△			●									●
				お好み焼きはんぺん										●											△												●
				れんこんサラダ																	●			●	△												●
				☆豆乳プリンタルト																				●													
16	木	○		りんごパン		●	●																	●								●					
				肉団子のトマト煮																						●											●
				あじアーモンドフライ			●																	●										●			●
				みどりキャベツ(味付き)																																	
17	金	○		麦ごはん																																	
				春雨スープ				△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△											●		●				△												
				錦糸卵	●																																●
				きらず揚げ			●																	●													
20	月	○		ごはん																																	
				白玉汁				△																	△	●											●
				米粉ホキフライのレモンソースかけ				△																	△												●
				きゅうりのこんぶあえ			●	△																	△												
				さかなふりかけ			●	△													●		●		△												●
21	火	○		ソフトめん			●																														
				ミートソース		●																		●		●		●									●
				ほうれん草入りオムレツ	●			△																	△												
				コールスロー																															●		
22	水	○		ごはん																																	
				豚汁																				●	△			●									●
				さばの塩焼き																			●														
				きゅうりとちくわのあえ物				△																	△												●
24	金	○		スライスパン		●	●																	●												
				コンソメスープ				△																●	△			●									●
				若鶏のマーマレード焼き																					△	●										
				ブロッコリーとコーンのサラダ																																	
				大豆チョコクリーム		●																		●													
27	月	○		ごはん																																	
				八宝菜（卵除去食）	●			△	●																	△			●									●
				コーンしゅうまい			●																	●				●									●
				もやしの中華サラダ																																	
				卓上バンバンジードレッシング				△													●			●	△			●									
28	火	○		ごはん																																	
				すまし汁				△																●	△												●
				鶏肉のあまからソースかけ				△																	△	●											
				磯香あえ				△																	△												
				アセロラミニゼリー																																	