令和5年4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
12	水	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				ポークビーンズ																				●				●									●
				米粉チキンナゲット																					△	●											
				ファイバーゼリーのフルーツあえ												●														●		●			●		
13	木	○		麦ごはん																																	
				ワンタンスープ			●	△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				☆いちごヨーグルト		●																															
14	金	○		ごはん																																	
				豚汁																				●	△			●									●
				米粉いかフライのレモン煮				△						●											△												
				ゆかりあえ																																	
17	月	○		ラーメン			●																														
				五目ラーメンの汁				△																	△	●		●									●
				ミンチカツ			●																			●		●									●
				もやしのナムル				△													●				△												
18	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ポークカレー		●																		●				●				●					●
				ボイルソーセージ																								●									
				サワーキャベツ																																	
19	水	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮				△																●	△	●											●
				いわしの梅煮				△																	△												●
				きゅうりともやしのあえ物				△																	△												
20	木	○		ごはん																																	
				マーボービーンズ				△																●	△	●		●									●
				春巻			●	△													●				△			●									
				ほうれん草の中華あえ				△													●				△												
21	金	○		ごはん																																	
				親子煮	●			△																	△	●											●
				さばの塩焼き																			●														
				小松菜のごまあえ				△													●				△												
24	月	○		わかめごはん																																	
				けんちん汁				△													●			●	△												●
				かれいフライ			●																	●													●
				ボイルキャベツ																																	
				卓上ソース(1本)																																	
25	火	○		ごはん																																	
				生揚げと豚肉のみそ炒め				△																●	△			●									
				五目厚焼き卵	●			△																	△												
				きゅうりとわかめの酢の物				△																	△												
26	水	○		赤飯																																	
				すまし汁				△																●	△												●
				えびカツ			●		●															●													●
				磯香あえ				△																	△												
				☆お祝いゼリー																																	

令和5年4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
27	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																								●									
				アーモンド小魚																														●			●
28	金	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具				△	●												●				△	●		●									●
				コーンしゅうまい			●																	●				●									●
				春雨サラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																	●				△												●