

令和5年5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	<p>★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。</p> <p>□その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入</p> <p>□その料理を食べず、代替りのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入</p> <p>□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</p> <p>★除去食対応献立は、□で囲ってあります。</p>
----------	--

- 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				
1	月	○		麦ごはん																																					
				鶏肉団子の中華豆乳スープ煮																							●		●		●										
				かに玉			●			△		●															●	△	●		●										●
				まめっこサラダ																				●			●	△													
2	火	○		ごはん																																					
				若竹汁					△																			△	●												●
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ					△																			△													●
				もやしのおひたし					△																			△													●
				☆かしわもち																							●														
8	月	○		ごはん																																					
				ちゃんこ煮					△																			△	●												●
				いかの香味揚げ				●									●										●	△													●
				ひじきサラダ					△																		●	△													
				卓上コーンクリームドレッシング																																					
9	火	○		わかめごはん																																					
				たぬき汁					△															●			△													●	
				豚肉のしょうが炒め					△																			△			●										
				☆根羽ヨーグルト			●																																		
10	水	○		スライスパン		●	●																		●																
				あさりのチャウダー(乳除去食)		●																																●	●		
				若鶏のハーブ焼き																								△	●												
				アスパラガスのサラダ																																		●			
				いちごジャム																																					
11	木	○		うどん			●																																		
				みそうどんの汁																							●	△	●											●	
				海鮮はんぺん							●						●											△													●
				たけのこのソテーサラダ					△																				△												
				卓上ソイドレッシング																									△												●
12	金	○		ごはん																																					
				いかと野菜のうま煮					△								●									●	△													●	
				れんこんサンドフライ			●		△																		●	△	●												
				キャベツのなめたけあえ					△																				△									●	●		
15	月	○		ごはん																																					
				じゃがいもの煮付け					△																		●	△			●									●	
				いわしのしょうが煮					△																			△													●
				のり酢あえ					△																				△												
16	火	○		ごはん																																					
				八宝菜(卵除去食)		●			△								●											△			●									●	
				ショーロンポー			●		△																			△			●										●
				青パパイヤのサラダ																																					
17	水	○		卓上中華風ドレッシング																						△												●			
				ごはん																																					
				豚肉と野菜の細切り炒め					△																		●	△			●										
18	木	○		おからクロquette			●		△																●	△															
				さつぱりきゅうり																																					
				麦ごはん																																					
				キムチスープ					△																		●	△	●		●									●	
18	木	○		ハンバーグの中華あんかけ					△																●	△	●		●									●			
				もやしのアーモンドあえ					△																			△								●					

