令和5年6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	木	○		麦ごはん																																	
				春雨スープ				△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				アーモンド小魚																														●			●
2	金	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●													
				ポテトのドイツ風煮																				●				●									●
				えびカツ			●		●															●													●
				サワーキャベツ																																	
				小袋ノンエッグタルタルソース																				●								●					
5	月	○		ごはん																																	
				生揚げと豚肉のみそ炒め				△																●	△			●									
				たこの唐揚げ																																	●
				チンゲンサイのおひたし				△																	△												
6	火	○		ごはん																																	
				鶏肉と野菜の煮物				△																	△	●											●
				きんぴら揚げはんぺん																				●	△												●
				磯香あえ				△																	△												
				かみかみ豆																				●													
7	水	○		ごはん																																	
				豆腐とあさりのスープ				△																●	△	●		●								●	●
				めひかりフライ			●																														●
				中華あえ				△													●				△												
				卓上ソース																																	
				☆米粉ももタルト																				●						●						
8	木	○		ソフトめん			●																														
				大豆入りミートソース																				●		●		●									●
				ボイルソーセージ																								●									
				はちみつレモンサラダ																																	
9	金	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				ポークビーンズ																				●				●									●
				キャベツとアスパラガスのサラダ																																	
				コーヒー牛乳の素																																	
12	月	○		ごはん																																	
				けんちん汁				△														●		●	△												●
				さばの塩焼き																			●														
				アーモンドあえ				△																	△										●		
				☆みかんフローズンヨーグルト		●																															
13	火	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具（卵除去食）	●			△	●																△	●		●									●
				春巻			●	△														●			△			●									
				切り干し大根の中華サラダ				△														●			△												
14	水	○		わかめごはん																																	
				豆乳入りみそ汁																				●	△			●									●
				きんぴら肉団子			●	△														●		●	△	●											●
				キャベツのかおりあえ																																	
				型抜きチーズ		●																															
15	木	○		スライスパン		●	●																	●												
				ファイバースープ				△																●	△			●									●
				ささみチーズ入りフライ		●	●																			●											
				コールスロー																																●		
				いちじくジャム																																	

令和5年6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
16	金	○		ごはん																																	
				豚肉とじゃがいものきんぴら				△													●				△			●										
				いわしの梅煮				△																	△												●
				キャベツのたくあんあえ																																	
19	月	○		ごはん																																	
				愛知のしらす入りすりみ団子汁				△																	△	●											●
				ハンバーグのいちじくソースかけ				△															●		△	●		●									
				しそきゅうり																																	
				☆蒲郡みかんゼリー																																	
20	火	○		ごはん																																	
				かぼちゃのみそ汁																			●		△												●
				鶏肉の唐揚げ				△																	△	●											
				からしあえ				△																	△												
21	水	○		ごはん																																	
				肉じゃが				△																	△			●									●
				五目厚焼き卵	●			△																	△												
				きゅうりとわかめの酢の物				△																	△												
22	木	○		きしめん			●																														
				五目きしめんの汁				△															●		△	●											●
				米粉コロッケ															●								●									
				キャベツときゅうりの梅あえ																	●																
23	金	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ポークカレー（乳除去食）		●																	●					●					●				●
				カラフルソテー																								●									●
				冷凍みかん																																	
26	月	○		ごはん																																	
				鶏肉団子と千切り野菜のさっぱり煮				△																	△	●											●
				あじの南蛮漬け				△																	△												●
				ごまきゅうり																	●																
27	火	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮				△														●			●	△			●									
				えびしゅうまい			●		●																													●
				コーンサラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																	●				△												●
28	水	○		麦ごはん																																	
				八杯汁				△															●	△												●
				ミンチカツ			●																		●		●		●								●
				ごぼうの甘辛炒め				△																△													●
				アセロラミニゼリー																																	
29	木	○		クロワッサン		●	●																●													
				かぼちゃスープ（乳除去食）		●																	●					●									●
				オムレツ	●																																
				枝豆サラダ																			●													
30	金	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮				△															●	△	●												●
				たらの銀紙焼き																			●	△													●
				もやしと小松菜のごまあえ				△													●			△													