

令和5年9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	<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</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・醤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。

■ 安城市的各調理場では、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)	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー・ナツツ	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
4	月	○	ごはん																																		
			いなか汁																															●			
			米粉いかフライのレモン煮					△					●																								
			磯香あえ					△																													
			☆フローズンヨーグルト	●																																	
5	火	○	麦ごはん																																		
			春雨スープ					△																													
			ビビンバの具					△																													
			錦糸卵	●																													●				
6	水	○	米粉パン(小麦入り)	●	●																																
			野菜たっぷり焼きそば		●																												●				
			ソーセージのケチャップ煮																																		
			アセロラミニゼリー																																		
7	木	○	ごはん																																		
			ひきずり					△																								●					
			さばのみぞれ煮					△																													
			きゅうりとわかめの酢の物					△																													
8	金	○	うどん		●																																
			肉うどんの汁					△																								●					
			かぼちゃの天ぷら	●																																	
			◎大豆の親子サラダ					△																													
11	月	○	ごはん																																		
			ちゃんこ煮					△																								●					
			信田のみそかけ																																		
			キャベツのたくあんあえ																																		
			卓上甘みそ																																		
12	火	○	ごはん																																		
			中華飯の具	●				△						●																		●					
			春巻		●		△																														
			冷凍みかん																																		
13	水	○	サンドイッチパンズパン	●	●																																
			コーンスープ	●																																	
			ハンバーグのトマトソースかけ		●	△														●																	
			野菜の甘酢あえ																																		

令和5年9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	<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><input type="checkbox"/>その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入 <input type="checkbox"/>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</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

豆の味噌は、大豆を主な材料として作られる調味料で、日本の家庭料理や外食店で広く使われています。

■ 安城市的各調理場では、原材料としてそばと落花生（ピーナッツ）を使

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。

■ 海産物は生食や焼上、えし、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、原材料としては何

(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いいます。

献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦 ^シ	えび	かに	そば	(ピーナツツ 落花生)	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー・ナツ	キウイフルー	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	バナナ	もも	やまいも	あさり
----	---	---	----	---------------------	----	----	----	----------------	-----	----	-----	------	---------	--------	----	-----	----	----	----	----	----	-----	----	------	-----