令和6年1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
10	水	○		ごはん																																	
				マーボー豆腐				△																●	△	●		●									●
				愛知県産食材入り揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				中華風大根サラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																	●				△												●
11	木	○		五穀ごはん																																	
				チキンカレー（乳除去食）		●																		●		●		●				●					●
				ボロニアハムステーキ																						●		●									
				さわやかサラダ			●	△																	△												●
12	金	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●												
				イタリアンスパゲティ			●																	●				●									●
				米粉チキンナゲット																					△	●											
				りんごゼリーのフルーツあえ																										●		●			●		
15	月	○		ごはん																																	
				かきたま汁（卵除去食）	●			△																●	△												●
				豚肉のしょうが炒め				△																	△			●									
				☆ヨーグルト		●																															
16	火	○		麦ごはん																																	
				じゃがいもの白みそ汁																				●	△												●
				◎かぼちゃコロッケ			●	△																●	△												
				キムタクごはんの具				△														●		●	△			●				●					●
				☆蒲郡みかんゼリー																																	
17	水	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮				△														●		●	△			●									
				コーンしゅうまい			●																	●				●									●
				◎チンゲンサイのピリ辛サラダ				△														●			△												
18	木	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●												
				大きなかぶのシチュー（乳除去食）		●																			●		●		●									●
				白身魚フライ			●																															●
				サワーキャベツ																																	
				小袋ノンエッグタルタルソース																				●									●				
19	金	○		ごはん																																	
				筑前煮				△																	△	●											●
				たらの銀紙焼き																				●	△												●
				キャベツのしそひじきあえ				△																	△												
22	月	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				じゃがもち汁				△																	△												●
				チキンカツ			●																			●											
				ひじきとじゃこのふりかけ				△																	△												●
				卓上ソース																																	
23	火	○		ごはん																																	
				肉じゃが				△																	△			●									●
				いわしの梅煮				△																	△												●
				キャベツのたくあんあえ																		●															
24	水	○		きしめん			●																														
				五目きしめんの汁				△																	●	△	●										●
				れんこんサンドフライ			●	△																	●	△	●										
				ツナサラダ																					●	△											●

令和6年1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
25	木	○		ごはん																																	
				ひきずり				△																●	△	●											●
				五目厚焼き卵	●			△																	△												
				きゅうりのごまじょうゆあえ				△													●				△												
				アーモンド小魚																														●			●
26	金	○		スライスパン		●	●																	●												
				コンソメスープ				△																●	△	●		●								●
				ハンバーグのいちじくソースかけ				△																	△	●										
				◎安城で栄養満点!!オリーブオイル炒め																				●				●								●
				大豆チョコクリーム		●																		●												
29	月	○		ごはん																																
				煮みそ																				●	△			●								●
				にぎすフライ			●																													●
				みどりキャベツ(味付き)																																
				卓上ソース																																
30	火	○		わかめごはん																																
				八杯汁				△																●	△											●
				さばの塩焼き																			●													
				チンゲンサイのおひたし				△																	△											
31	水	○		麦ごはん																																
				中華飯の具（卵除去食）	●			△	●																△	●		●								●
				ショーロンポー			●	△																	△			●								●
				きゅうりのナムル				△														●			△											
				さくさく豆腐			●																	●												