

令和6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

日	曜	牛乳	対応欄 (小中用)	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	アーモンド	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	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	あさり	その他魚介類	パイナップル					
10	水	○		麦ごはん																																						
				わかめスープ								△														●	△	●												●		
				ビビンパの具									△												●		△														●	
				錦糸卵			●																																		●	
11	木	○		☆ヨーグルト		●																																				
				ロウカット玄米ごはん																																						
				安城ハーモニーカレー																							●	△			●											
				若鶏のハーブ焼き																								△	●													
12	金	○		レモンサラダ																																						
				ラーメン							●																															
				広東風ラーメンの汁									△												●		△	●														●
				揚げぎょうざ								●	△															△														●
15	月	○		☆お祝いゼリー																																						
				切り干し大根の中華サラダ									△																												●	
				鶏肉の唐揚げ									△															△	●													●
				ほうれん草のすまし汁									△														●	△														●
16	火	○		春雨サラダ																																						
				えびしゅうまい			●				●																														●	
				あさり入り中華うま煮									△					●									△	●												●	●	
				ごはん																																						
17	水	○		しそひじきあえ																																						
				米粉いかフライのレモン煮									△																													
				豚汁																							●	△														●
				ごはん																																						
18	木	○		サウザンサラダ																																						
				米粉パン(小麦入り)			●				●																●															
				ポテトのドイツ風煮																							●															●
				ほうれん草入りオムレツ			●																					△														
19	金	○		三河みどりのココロあえ																					●	△														●		
				◎さわらの塩焼き																																				●		
				豚肉と野菜の細切り炒め																																					●	
				ごはん																																						
22	月	○		卓上ソース																																						
				たけのこの土佐煮									△																												●	
				あじフライ								●															●															●
				親子汁(卵除去食)		●							△														●	△	●												●	
23	火	○		ごぼうと枝豆のサラダ																																						
				いわしの梅煮									△																												●	
				豆じゃが									△														●	△	●												●	
				ごはん																																						
24	水	○		野菜たっぷり焼きそば		●				●																●	△													●		
				ソーセージのケチャップ煮																																				●		
				小型ロールパン								●															●															
				小魚									△															△													●	

■ 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●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、たこ等の魚介類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。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

