

令和6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

日	曜	牛乳	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						
1	水	○	ごはん																																							
			みそ汁																							●	△												●			
			豚肉のしょうが炒め									△															△			●												
			☆根羽ヨーグルト		●																																					
2	木	○	ごはん																																							
			若竹汁									△															△	●												●		
			ししゃもフリッター								●	△															△													●		
			小松菜のごまあえ									△										●					△															
			☆かしわもち									△															△															
7	火	○	麦ごはん																																							
			チキンカレー(乳除去食)		●																					●	●	●											●			
			えびカツ			●					●																●														●	
			はちみつレモンサラダ																																							
8	水	○	麦ごはん																																							
			マーボービーフ								△															●	△	●	●											●		
			ショーロンポー								●	△															△			●											●	
			青菜のナムル									△										●					△															
9	木	○	ソフトめん						●																																	
			ミートソース																							●	●	●												●		
			チーズ入りオムレツ		●	●																																				
			アスパラガスのサラダ																																							
			卓上ノンエッグマヨネーズ																								●															
10	金	○	ごはん																																							
			けんちん汁								△												●			●	△													●		
			鶏肉のごまよごし									△											●				△	●													●	
			のり酢あえ									△															△															
13	月	○	ごはん																																							
			いか団子のスープ								△						●									△	●	●												●		
			ブルコギ									△											●				△			●												
			冷凍みかん																																							
14	火	○	ごはん																																							
			高野豆腐の炒り煮								△															●	△	●												●		
			さんまの銀紙焼き																								△														●	
			おひたし									△															△															
15	水	○	五穀ごはん																																							
			ミートボール入りハヤシシチュー							●	△											●				●	△	●	●											●		
			ポイルソーセージ																											●												
			大豆の親子サラダ																				●				●	△														
16	木	○	サンドイッチロールパン		●				●																●																	
			あさりのチャウダー(乳除去食)		●																																	●	●			
			スティックハンバーグ																								●	●	●													
			野菜の甘酢あえ																																							
			小袋ケチャップ																																							
17	金	○	わかめごはん																																							
			沢煮椀								△															●	△		●											●		
			あじの南蛮漬け									△															△														●	
			さっぱりきゅうり																																							
			きらず揚げ								●																●															

■ 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、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。

令和6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

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	(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				
20	月	○	ごはん																																				
			八宝菜			●					△				●											△		●								●			
			コーンしゅうまい								●																	●									●		
			中華風サラダ									△										●				△													
21	火	○	ごはん																																				
			親子煮(卵除去食)	●							△															△	●									●			
			いわしのしょうが煮								△															△											●		
			キャベツのごまゆかり																			●																●	
22	水	○	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																			●				△													
23	木	○	愛知のツイストパン		●				●																●											●			
			スコッチブロス																							●		●										●	
			さわらのハーブ焼き																																			●	
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上フレンチドレッシング																																				
24	金	○	ごはん																																				
			生揚げの中華煮								△											●				△		●											
			春巻								●	△										●				△		●											
			もやしサラダ																																				
			卓上中華風ドレッシング																			●				△													●
27	月	○	ごはん																																				
			しらす干し入りかきたま汁(卵除去食)	●							△															△												●	
			つくね								●	△										●				●	△	●		●									
			チンゲンサイのアーモンドあえ									△		●													△												
			アセロラミニゼリー																																				
28	火	○	ごはん																																				
			ざくざく汁								△															●	△											●	
			いかの香味揚げ								●	△			●											●												●	
			ひじきとツナの煮物									△															△												●
29	水	○	スライスパン		●				●																●												●		
			ミネストローネ																							●		●										●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												
			サワーキャベツ																																				
			大豆チョコクリーム			●																				●													
30	木	○	ごはん																																				
			新じゃがのそぼろ煮								△															●	△	●										●	
			さばのおかか煮								●	△													●	●	△											●	
			きゅうりの昆布あえ								●	△															△												
31	金	○	うどん						●																														
			五目みそめんの汁								△															△		●											
			かぼちゃの天ぷら								●																△												
			キャベツのなめたけあえ									△															△										●	●	

■ 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。

対応欄の記入方法
 ★料理に含まれるアレルギーを確認し、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、代わりにものを持参する → 【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。