令和6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

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
3	月	○		ごはん																																	
				生揚げの煮物							△														●	△	●									●	
				さばの銀紙焼き																				●		△											
				キャベツのかおりあえ																																	
4	火	○		ごはん																																	
				愛知のしらす入りつみれ汁							△														●	△										●	
				おからコロッケ						●	△														●	△											
				三色野菜のごまあえ							△											●				△											
5	水	○		スライスパン		●				●															●												
				コーンスープ(乳除去食)		●																			●		●		●							●	
				ボロニアソーセージ																							●		●								
				彩りサラダ																					●												●
				いちじくジャム																																	
6	木	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め							△											●				△			●									
				めひかりのフライ						●																										●	
				かみかみサラダ							△														●	△											
7	金	○		麦ごはん																																	
				たまねぎの中華スープ							△															△	●		●								
				ビビンバの具							△											●				△			●								
				錦糸卵	●																															●	
				☆フローズンヨーグルト		●																															
10	月	○		わかめごはん																																	
				鶏団子汁							△														●	△	●									●	
				かれいの唐揚げ																																●	
				チンゲンサイのおひたし							△															△											
11	火	○		ソフトめん						●																											
				大豆入りカレーソース																					●		●		●				●			●	
				ソーセージとアスパラガスのソテー																									●							●	
				冷凍みかん																																	
12	水	○		ごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●						△														●	△	●									●	
				いわしの梅煮							△															△										●	
				きゅうりのコロコロあえ							△														●	△											
13	木	○		ごはん																																	
				じゃがいもの白みそ汁																					●	△										●	
				米粉いかフライのレモン煮							△					●										△											
				小松菜のアーモンドあえ							△			●												△											
14	金	○		クロワッサン		●				●															●												
				キャベツのツナ煮																																●	
				若鶏のハーブ焼き																						△	●										
				ごぼうと枝豆のサラダ							△														●	△											
17	月	○		ごはん																																	
				なすのみそ汁																					●	△										●	
				鶏肉の唐揚げ							△															△	●										
				もやしのなめたけあえ							△															△									●	●	

■　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

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
18	火	○		ごはん																																	
				豆腐と小松菜のすまし汁							△														●	△	●									●	
				ハンバーグのいちじくソースかけ							△														●	△	●		●								
				チンゲンサイのしそひじきあえ							△															△											
19	水	○		麦ごはん																																	
				安城どんぶりの具(卵除去食)	●						△															△	●		●							●	
				愛知のしそ入り春巻						●	△														●	△	●										
				きゅうりのナムル							△											●				△											
				☆蒲郡みかんゼリー																																	
20	木	○		ごはん																																	
				ホイコーロー							△															△			●								
				えびしゅうまい			●			●																										●	
				海そうサラダ																						△										●	
21	金	○		サンドイッチバンズパン		●				●															●												
				ソーセージと野菜のトマトスープ																					●	△			●							●	
				白身魚フライ						●															●											●	
				ボイルキャベツ																																	
				小袋ノンエッグタルタルソース																					●												
24	月	○		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																									●							●	
				アセロラジュレのフルーツあえ																											●		●				●
25	火	○		ごはん																																	
				鶏肉と根菜のみそ煮																					●	△	●									●	
				あじの磯辺フライ						●															●											●	
				葉物野菜のゆかりあえ																																	
26	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●												
				ポークビーンズ																					●				●							●	
				オムレツ	●																																
				レモンサラダ																																	
				コーヒー牛乳の素																																	
27	木	○		ごはん																																	
				豆腐となすのオイスターソース炒め							△											●			●	△	●		●							●	
				にらまんじゅう						●	△														●	△			●								
				大豆もやしときゅうりの中華サラダ																					●												
28	金	○		きしめん						●																											
				五目きしめんの汁							△														●	△	●									●	
				米粉かき揚げ																																	
				わかめと野菜のごま酢あえ							△											●				△											

■　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。

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。