

令和6年6月分 食物アレルギー詳細献立表

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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				
3月	○		ごはん																																					
			高野豆腐の卵とじ	●						△															●	△	●									●				
			いわしのしょうが煮								△															△												●		
			キャベツの塩昆布あえ							●	△											●				△														
4月	○		ロウカット玄米ごはん																																					
			ポークカレー		●																				●			●										●		
			コーンフライ						●																●	△														●
			ミックスフルーツ																											●									●	
5月	○		ごはん																																					
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●		
			ハンバーグのおろしソースかけ								△															△	●												●	
			もやしのなめたけあえ								△															△													●	
			小魚								△															△													●	
6月	○		クロワッサン		●				●															●															●	
			キャベツのツナ煮																																				●	
			若鶏のマーメレード焼き																							△	●													●
			ごぼうとコーンのサラダ								△															△														●
			卓上コーンクリームドレッシング																																					●
7月	○		ごはん																																					
			豆腐となすのオイスターソース炒め								△														●	△	●		●										●	
			にんじんしゅうまい							●												●																	●	
			切り干し大根の中華サラダ																																					●
			卓上中華風ドレッシング																							△														●
10月	○		ごはん																																					
			いなか汁																							△														●
			高野豆腐入りそぼろ丼の具								△														●	△	●													●
			キャベツのかおりあえ																																					
			ももヨーグルト		●																										●									
11月	○		わかめごはん																																					
			愛知のしらす入りつみれ汁								△															△													●	
			れんこんコロッケ						●																●	△	●													●
			さやいんげんのごまあえ								△											●				△														●
12月	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●															●	
			ポークビーンズ																						●			●											●	
			オムレツ		●																																			
			カラフルマリネ																																					
13月	○		ごはん																																					
			中華風スープ								△															△	●		●											●
			アイアンチキン																								●													●
			チャーハンの具								△															△			●											●
			きらず揚げ							●															●															●
14月	○		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。

令和6年6月分 食物アレルギー詳細献立表

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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	落花生(ピーナッツ)	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			
17	月	○		ごはん																																				
				生揚げの煮物							△																●	△	●										●	
				さばの銀紙焼き																						●		△												
				アスパラガスの磯香あえ								△																△												
18	火	○		麦ごはん																																				
				安城どんぶりの具							△																△	●	●										●	
				揚げぎょうざ							●	△																△		●										
				きゅうりのナムル								△												●				△												
				蒲郡みかんミニゼリー																																				
19	水	○		ごはん																																				
				うま煮							△																△	●											●	
				きんぴら肉団子																				●			●	△	●	●									●	
				小松菜のアーモンドあえ								△				●												△												
20	木	○		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																							●	△		●									●	
				米粉白身魚フライ																																				●
				野菜の甘酢あえ																																				
				卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
				ココア牛乳の素																							●													
21	金	○		麦ごはん																																				
				豆腐スープ							△																●	△	●	●									●	
				ビビンバの具								△												●				△		●										●
				錦糸卵																						●													●	
				さつまいもチップス																																				
24	月	○		ごはん																																				
				豚肉と野菜の炒め物							△													●				△		●										
				めひかりのフライ							●																												●	
				ひじきと大豆の煮物								△															●	△											●	
25	火	○		ごはん																																				
				けんちん汁							△													●			●	△										●		
				豚丼の具								△																△		●									●	
				冷凍みかん																																				
26	水	○		ソフトめん					●																															
				ジャージャー麺の具							△													●				△		●	●							●		
				かに玉					●		●	△															●	△	●	●									●	
				さっぱりきゅうり																																				
27	木	○		ごはん																																				
				沢煮椀							△																	△		●								●		
				あじの磯辺フライ							●																●												●	
				キャベツときゅうりの梅あえ																				●																
28	金	○		スライスパン		●			●																●															
				コーンスープ(小麦めき)			●																				●	●	●									●		
				ボイルソーセージ																										●										
				コールスロー																																				
				卓上コールスロードレッシング																																			●	
				いちじくジャム																																				

■ 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。