令和6年7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
1	月	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮							△														●	△	●									●	
				たらの銀紙焼き																					●	△										●	
				チンゲンサイのごまあえ							△											●				△											
2	火	○		麦ごはん																																	
				マーボービーンズ							△														●	△	●		●							●	
				揚げぎょうざ						●	△															△			●								
				☆フローズンみかんヨーグルト		●																															
3	水	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ハヤシシチュー（乳除去食）		●																			●		●		●							●	
				焼きソーセージ																									●								
				◎ゴーヤのツナマヨ炒め																					●	△										●	
4	木	○		ラーメン						●																											
				野菜たっぷりタンメンの汁							△														●	△	●		●							●	
				あじアーモンドフライ						●				●																						●	
				寒天サラダ							△											●				△											
5	金	○		ごはん																																	
				七夕汁						●	△															△	●									●	
				お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ							△														●	△	●		●								
				キャベツのたくあんあえ																		●															
				☆七夕ゼリー																																	
8	月	○		麦ごはん																																	
				夏野菜のカレー（乳除去食）		●																			●				●				●			●	
				ソーセージとキャベツのソテー																									●							●	
				サイダーゼリーのフルーツあえ																											●						●
9	火	○		ごはん																																	
				豆腐の中華風煮							△											●			●	△	●		●									
				コーンしゅうまい						●															●				●							●	
				春雨サラダ																																	
				卓上中華ドレッシング																		●				△										●	
10	水	○		ごはん																																	
				とうがんのみそ汁																					●	△	●									●	
				いかの香味揚げ						●						●									●											●	
				キャベツのしそひじきあえ							△															△											
11	木	○		クロスロールパン		●				●															●												
				ラタトゥイユ																							●									●	
				ツナ入りオムレツ	●																					△										●	
				青パパイヤのサラダ																																	
12	金	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜のしょうが煮							△															△			●								●	
				米粉ししゃもフライのレモン煮							△															△											●	
				さっぱりきゅうり																																	
16	火	○		サンドイッチロールパン		●				●															●												
				大豆とオクラのトマトスープ																					●	△			●							●	
				ドライカレー																					●				●							●	
				☆米粉ももタルト																					●						●						

■　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7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
17	水	○		ごはん																																	
				塩ちゃんこ							△														●	△	●		●							●	
				いわしのしょうが煮							△															△										●	
				冷凍みかん																																	
18	木	○		ごはん																																	
				親子汁（卵除去食）	●						△														●	△	●									●	
				枝豆コロッケ						●															●												
				のり酢あえ							△											●				△											

■　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。