

# 令和6年7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	(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	○		麦ごはん																																							
				マーボー豆腐								●	△															●	△	●		●										●	
				ショーロンポー									●	△															△		●												●
				茎わかめの中華あえ										△											●				△														
2	火	○		サンドイッチロールパン		●				●																●																	
				オニオンスープ									△															●	△		●											●	
				スラッピージョー									●																		●												
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																	●															●						●	
3	水	○		ごはん																																							
				親子汁		●							△															●	△	●												●	
				いわしの梅煮									△																△														●
				きゅうりとわかめの酢の物									△											●					△														
4	木	○		五穀ごはん																																							
				夏野菜のカレー		●																						●		●												●	
				えびカツ			●					●																●															●
				粉ふきいも																																							
5	金	○		ごはん																																							
				七タ汁								●	△															△	●													●	
				お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ									△															●	△	●		●											
				のり酢あえ									△																△														
				七タゼリー																																							
8	月	○		わかめごはん																																							
				ごんべい汁																							●	△	●												●		
				厚焼き卵		●																							△													●	
				切り干し大根のベーコン煮									△								●							△			●											●	
9	火	○		ラーメン						●																																	
				野菜たっぷりタンメンの汁									△															●	△	●	●											●	
				米粉チキンナゲット																									△	●													
				海そうサラダ																																							
				卓上中華風ドレッシング																									△													●	
				コーヒー牛乳の素																																							
10	水	○		ロウカット玄米ごはん																																							
				ハヤシチュー		●																						●			●										●		
				カラフルソテー																											●										●		
				さくさく豆腐									●															●															
11	木	○		ごはん																																							
				筑前煮									△															△	●												●		
				さばの塩焼き																							●																
12	金	○		チンゲンサイのごまあえ							△												●			△																	
				ごはん																																							
				豆じゃが									△															●	△		●										●		
				鶏肉の照り焼き																									△	●													
				オクラサラダ									△																△														
16	火	○		卓上コーンクリームドレッシング																																							
				ごはん																																							
				豆腐の中華風煮									△															●	△	●	●										●		
				コーンしゅうまい									●															●			●										●		
16	火	○		パンサンスー						△																△																	
				バンサンスー									△														●																

■ 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7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					
17	水	○	ごはん																																						
			いか団子のすまし汁								△						●										△											●			
			夏野菜のみそ炒め																				●				△	●		●									●		
			冷凍みかん																																						
18	木	○	米粉パン(小麦入り)		●				●																●													●			
			スコッチブロス																							●			●										●		
			鶏肉のマリアナソースかけ																									●													
			コーンサラダ																																						
			卓上ごまドレッシング																				●				△														
19	金	○	ごはん																																						
			春雨スープ								△																△	●		●											
			ブルコギ								△																△			●											
			フルーツ杏仁																							●						●		●							
22	月	○	ごはん																																						
			塩ちゃんこ								△																△	●		●									●		
			かぼちゃコロッケ								●	△														●	△														
			ごまきゅうり																				●																		
23	火	○	ミルクロールパン		●				●																●																
			白いんげん豆のポタージュ		●																					●		●		●									●		
			ソーセージのケチャップ煮																											●											
			コールスロー																																						
			卓上コールスロドレッシング																																					●	
24	水	○	ごはん																																						
			豚肉とじゃがいものきんぴら								△																△			●									●		
			たらの銀紙焼き																							●	△													●	
			キャベツともやしのアーモンドあえ								△				●												△														
25	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																																					●	
			卓上青じそドレッシング																								△													●	
26	金	○	麦ごはん																																						
			コンソメスープ								△															●	△			●									●		
			チキンカツ								●																		●											●	
			ツナピラフの具																																					●	
			アセロラミネゼリー																																						
			卓上ソース																																						
29	月	○	ごはん																																						
			とうがんとかぼちゃのみそ汁																							●	△	●											●		
			いかの香味揚げ								●						●									●													●		
			キャベツのしそひじきあえ									△															△														
30	火	○	スライスパン		●				●																●																
			鶏肉とチンゲンサイのクリーム煮		●																					●		●		●									●		
			ボロニアソーセージ																										●		●										
			みどりキャベツ																																						
			ブルーベリージャム																																						
31	水	○	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									△															△													●	
			きゅうりの昆布あえ								●	△															△													●	

■ 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。