

令和6年9月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

年 組 名前

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

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	(ピーナッツ) 落花生	そば	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	火	○	ごはん																																						
			たまねぎのみそ汁																							●	△											●			
			鶏肉の唐揚げ									△															△	●													
			キャベツのしそひじきあえ									△															△														
4	水	○	米粉パン(小麦入り)		●				●															●																	
			キャベツのツナ煮																								△	●												●	
			若鶏のハーブ焼き																								△														
			アセロラジュレのフルーツあえ																													●		●							●
5	木	○	麦ごはん																																						
			ワンタンスープ							●	△																△	●		●											
			ビビンバの具									△													●		△			●											
			錦糸卵		●																																				●
			ピーチミニゼリー																																						
6	金	○	ごはん																																						
			けんちん汁								△																														●
			さんまのかば焼き								△													●				△													●
			きゅうりとわかめの酢の物								△																△														
9	月	○	ごはん																																						
			◎菊花汁								△																●	△													●
			ミンチカツ							●																			●		●										●
			からしあえ								△																	△													
			アーモンド小魚								△				●													△													●
10	火	○	ラーメン						●																																
			豚骨ラーメンの汁								△																△			●										●	
			にらまんじゅう							●	△																●	△		●											
			青菜のナムル								△													●			△														
			カシューナッツ																		●																				
11	水	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			ボークカレー(乳除去食)		●																					●		●	●								●			●	
			スコッチエッグ		●						●																●	△	●	●											
			コールスロー																																						
			卓上コールスロードレッシング																																						
12	木	○	ごはん																																						
			豆じゃが								△																●	△		●											●
			さばのおかか煮							●	△																●	●	△												●
			さっぱりきゅうり																																						
13	金	○	ごはん																																						
			生揚げのオイスターソース炒め								△																●	△	●	●											●
			春巻							●	△												●				△		●												
17	火	○	ごはん																																						
			月菜汁								△																△	●													●
			◎うさぎハンバーグの照り焼きソースかけ									△															●	△	●	●											
			キャベツのかおりあえ																																						
			☆月見団子																								●														

■ 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9月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年 組 名前

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

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									
																																					対応欄（小中用）								
18	水	○	うどん						●																																				
			肉うどんの汁								△															●	△			●											●				
			かぼちゃコロッケ								●																				●														
			しそきゅうり																																										
19	木	○	ごはん																																										
			豚肉と野菜のしょうが煮									△															△			●													●		
			さけの銀紙焼き									△												●			△																		
			ごぼうと枝豆のサラダ									△														●	△																		
20	金	○	サンドイッチパンズパン		●				●																●																				
			ファイバースープ								△															●	△			●														●	
			えびカツ				●			●																●																		●	
			野菜の甘酢あえ																							●																			
			小袋ノンエッグタルタルソース																							●																			
24	火	○	麦ごはん																																										
			ミネストラスープ																							●	△			●														●	
			ツナ入りオムレツ																								△																	●	
			チキンときのこのピラフの具																										●														●		
			☆ぶどうゼリー																																										
25	水	○	ごはん																																										
			豆腐の中華煮									△											●			●	△		●														●		
			ショーロンポー								●	△															△			●														●	
			茎わかめサラダ																								△																		
			さつまいもチップス																																										
26	木	○	クロスロールパン		●				●																●																				
			あさりのチャウダー（乳除去食）		●																																					●	●		
			ボイルソーセージ																																										
			青パパイヤのサラダ																																										
			卓上コーンクリームドレッシング																																										
27	金	○	ごはん																																										
			いもたき								△															●	△	●															●		
			あじフライ								●															●																	●		
			磯香あえ									△															△																		
			卓上ソース																																										
30	月	○	わかめごはん																																										
			かきたま汁（卵除去食）		●							△														●	△																●		
			いかの香味揚げ								●															●																	●		
			アーモンドあえ									△			●											△																			

- 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。