

令和6年10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	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				
1	火	○	スライスパン		●				●															●																
			ポークビーンズ																						●		●											●		
			ポロニアソーセージ																								●	●												
			コーンサラダ																							●														
			いちごジャム																																					
2	水	○	ごはん																																					
			だんご汁								△															△													●	
			チキン竜田揚げ							●	△														●	△	●												●	
			ゆかりあえ																																					
3	木	○	ごはん																																					
			塩ちゃんこ								△														●	△	●	●										●		
			さんまの銀紙焼き																							△													●	
			りんご																																				●	
4	金	○	きしめん						●																															
			五目きしめんの汁								△														●	△	●												●	
			米粉コロッケ																		●							●												
			おひたし								△															△														
7	月	○	ごはん																																					
			生揚げの煮物								△														●	△	●												●	
			揚げかれのいれもん煮								△															△														●
			きゅうりの昆布あえ							●	△															△														
8	火	○	ごはん																																					
			高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●							△														●	△	●												●	
			お好み焼きはんぺん(焼)														●									△													●	
			チンゲンサイのアーモンドあえ								△				●											△														
9	水	○	ごはん																																					
			豆腐のオイスターソース炒め								△											●			●	△	●	●											●	
			米粉ししゃもフライ																																				●	
			中華風サラダ																																					
			卓上ソース																																					
10	木	○	りんごパン		●				●															●																
			ポテのドイツ風煮																						●			●											●	
			パンプキンオムレツ		●																					△	●												●	
			フレンチサラダ																																					
11	金	○	わかめごはん																																					
			さつま汁																						●	△	●												●	
			あじの磯辺フライ								●														●														●	
			炒めれんこんサラダ								△															△														
			卓上ごまドレッシング																			●				△														
15	火	○	ごはん																																					
			肉じゃが								△															△		●											●	
			さばの塩焼き(焼)																						●															
			大豆のサラダ								△											●			●	△														
16	水	○	ごはん																																					
			根菜のごま汁								△											●			●	△													●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)								△															△	●													
			のり酢あえ								△															△														
			小魚								△															△													●	

■ 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10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 乳	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	木	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(卵除去食)	●		●					△												●				△	●		●								●	
			揚げぎょうざ							●	△																△		●										●
			寒天サラダ																								△												●
18	金	○	ソフトめん						●																														
			大豆入りミートソース																							●		●		●									●
			野菜ソテー																											●									●
			洋梨ミニゼリー																																				
21	月	○	ごはん																																				
			すき焼き								△															●	△		●									●	
			五目厚焼き卵									△																△											●
			さつまいもスティック																																				
22	火	○	ごはん																																				
			のっぺい汁								△															●	△											●	
			みそチキンカツ								●															●		●											
			ポイルキャベツ(味付き)																																				
23	水	○	卓上甘みそ(2本)																		●				△														
			ミルクロールパン							●																●													
			さつまいものポターージュ(乳除去食)																									●											●
			焼きソーセージ																											●									
24	木	○	カラフルサラダ																																				
			ごはん																																				
			春雨スープ									△															△	●		●									●
			えびしゅうまい(蒸)						●		●																												●
25	金	○	キムタクごはんの具						△												●			●	△		●									●			
			アーモンド												●																								
			ごはん																																				
			チンゲンサイのみそ汁																							●	△												●
28	月	○	いわしのかば焼き						△																△												●		
			栗入り混ぜごはんの具								△															●	△	●										●	
			☆南吉からのおくりもの(クッキー)	●						●																													
			ロウカット玄米ごはん																																				
29	火	○	秋の恵みハヤシチュー(乳除去食)																					●			●										●		
			カラフルソテー																										●									●	
			フルーツのぶどうゼリーあえ																												●								●
			小型ロールパン								●															●													
30	水	○	野菜たっぷり焼きそば						●																△		●										●		
			ソーセージのケチャップ煮																										●									●	
			☆根羽ヨーグルト																										●										
			麦ごはん																																				
31	木	○	スコッチブロス																					●			●										●		
			ハートパンブキンコロッケ								●															●	△	●										●	
			◎食品ロス削減ドライカレーの具																							●			●									●	
			ごはん																																				
31	木	○	いか団子のスープ						△						●										△	●		●									●		
			プルコギ								△												●				△		●									●	
			みかん																																				

■ 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、代替のものを持参する → 【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。