令和6年11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	金	○		ごはん																																	
				大根のそぼろ煮							△														●	△			●							●	
				◎さわらの塩こうじ焼き																																●	
				キャベツとチンゲンサイのしそひじきあえ							△															△											
5	火	○		ごはん																																	
				◎安城大豆の親子豆じゃが							△														●	△	●									●	
				れんこんサンドフライ						●	△														●	△	●										
				いりこふりかけ						●	△											●				△										●	
6	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●												
				豚肉と野菜のトマト煮																									●							●	
				ほうれん草入りオムレツ	●																					△											
				元気サラダ						●	△															△			●							●	
7	木	○		ごはん																																	
				ざくざく汁							△														●	△	●									●	
				かれいの唐揚げ																																●	
				れんこんサラダ																					●	△										●	
8	金	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				白いんげん豆のポタージュ（乳除去食）		●																			●				●							●	
				ケチャップライスの具																							●									●	
				ファイバーゼリーのフルーツあえ														●													●		●				●
11	月	○		ごはん																																	
				豚汁																						△			●							●	
				さつまいもコロッケ						●															●												
				キャベツの土佐あえ							△															△										●	
				☆納豆						●	△														●	△										●	
12	火	○		ごはん																																	
				豚肉と根菜のきんぴら							△											●				△			●								
				とうもろこしはんぺんのソースかけ																						△										●	
				りんご																													●				
13	水	○		ラーメン						●																											
				◎安城産野菜たっぷりあんかけラーメンの汁							△														●	△	●		●							●	
				◎愛知のにぎす揚げぎょうざ						●	△														●	△			●							●	
				ごぼうと枝豆のサラダ																		●			●	△											
14	木	○		ごはん																																	
				じゃがいもの白みそ汁																					●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め							△															△			●								
				みかん																																	
15	金	○		わかめごはん																																	
				ほうれん草の卵汁（卵除去食）	●						△														●	△	●									●	
				いかの香味揚げ						●						●									●											●	
				はくさいともやしのごまあえ							△											●				△											
18	月	○		麦ごはん																																	
				あさりとわかめのスープ							△														●	△	●		●						●	●	
				ビビンバの具							△											●				△			●								
				錦糸卵	●																															●	
				アーモンド										●																							

■　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11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
19	火	○		ごはん																																	
				地元野菜のみそ汁																					●	△										●	
				名古屋風鶏の唐揚げ							△											●				△	●											
				キャベツときゅうりのゆかりあえ																																	
				☆蒲郡みかんゼリー																																	
20	水	○		愛知の大根葉ごはん																																	
				煮みそ																					●	△			●							●	
				さんまのしょうが煮							△															△										●	
				はくさいと小松菜のおひたし							△															△											
21	木	○		ナン						●																											
				キーマカレー																					●		●		●				●			●	
				タンドリーチキン		●																				△	●										
				レモンサラダ																																	
25	月	○		麦ごはん																																	
				マーボーはくさい							△														●	△	●		●							●	
				かにしゅうまい				●		●																			●							●	
				☆ファイバーヨーグルト		●																															
26	火	○		スライスパン		●				●															●												
				さけときのこのクリーム煮（乳除去食）		●（除）																	●		●											●	
				◎ポテト衣のささみフライ																					●		●										
				ブロッコリーとコーンのサラダ																																	
				いちじくジャム																																	
27	水	○		ごはん																																	
				◎きのこ入り山菜汁							△														●	△	●									●	
				照り焼きハンバーグ						●	△										●					△	●		●								
				みどりキャベツ(味付き)																																	
28	木	○		うどん						●																											
				かき揚げうどんの汁							△														●	△	●									●	
				かき揚げ						●																△											
				チンゲンサイとツナのあえ物							△											●				△										●	
29	金	○		ごはん																																	
				豚肉の柳川風（卵除去食）	●（除）						△											●			●	△			●							●	
				さばの銀紙焼き																				●		△											
				小松菜ともやしのアーモンドあえ							△			●												△											

■　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。