

# 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	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	金	○	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								●	△											●				△												●
5	火	○	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								●	△														●	△												●
6	水	○	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												●																								●
7	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									△											●				△											●	
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																																				
			ざくざく汁									△														●	△	●										●	
			かれのい唐揚げ																																			●	
			れんこんサラダ																							●	△											●	
12	火	○	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																																				
13	水	○	ナン						●																														
			キーマカレー																						●	△	●	●	●									●	
			タンドリーチキン		●																						△	●											
			レモンサラダ																																				
14	木	○	ごはん																																				
			豚肉と根菜のきんぴら								△												●				△		●										
			どうもろこしはんぺんのソースかけ																								△											●	
			りんご																																	●			
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	○	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								●	△															△		●										●

■ 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。

