

令和6年11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						
18	月	○		ごはん																																							
				豆じゃが								△																●	△											●			
				いわしのしょうが煮									△																△													●	
				炒めれんこんサラダ									△												●				△														
19	火	○		卓上ごまドレッシング																			●			△																	
				麦ごはん																																							
				マーボーはくさい									△															●	△	●		●										●	
				にんじんしゅうまい								●													●																	●	
20	水	○		りんご																																			●				
				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																									△														
21	木	○		レモンサラダ																																							
				わかめごはん																																							
				けんちん汁									△												●			●	△													●	
				鶏肉の唐揚げ									△																△	●													
22	金	○		はくさいとチンゲンサイのおひたし						△																△																	
				ごはん																																							
				大根とひき肉の煮物									△															●	△	●												●	
				さばのみそ煮																								●	△														
25	月	○		磯香あえ						△																△																	
				ごはん																																							
				鶏肉と豆腐のくず汁									△															●	△	●												●	
				さんまのみぞれ煮									△																△													●	
26	火	○		はくさいのごま酢あえ						△													●			△																	
				ごはん																																							
				豚肉の柳川風									△																△			●										●	
				信田のみそかけ																								●														●	
27	水	○		ポイル野菜																																							
				卓上甘みそ																								△															
				ラーメン									●																														
				広東風ラーメンの汁									△													●		●	△	●	●											●	
28	木	○		卓上青じそドレッシング																						△													●				
				大学いも									△															△															
				海そうサラダ																																							
				愛知の大根菜ごはん																																							
29	金	○		ざくざく汁						△																●	△												●				
				ハンバーグのきのこあんかけ									△																△	●											●		
				キャベツの土佐あえ									△																△												●		
				蒲郡みかんゼリー																																							
29	金	○		スライスパン						●																●													●				
				スコッチブロス																								●			●										●		
				米粉ささみカツ																										●													
				野菜の甘酢あえ																																							
29	金	○		いちじくジャム																																							

■ 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。