令和6年12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
2	月	○		ごはん																																	
				うま煮							△														●	△										●	
				きんぴら肉団子																		●			●	△	●		●				●				
				小松菜のおひたし							△															△											
				いちごヨーグルト		●																															
3	火	○		ごはん																																	
				春雨スープ							△															△	●		●								
				かに玉	●			●			△															△										●	
				さつまいもサラダ																																	
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					●												
				さくさく豆腐						●															●												
4	水	○		ごはん																																	
				ひきずり							△														●	△	●										●	
				里いもコロッケ						●	△														●	△	●										
				きゅうりの福神漬けあえ																						△											
5	木	○		スライスパン		●				●															●												
				お豆ときのこのクリームシチュー		●																			●				●								●	
				ドライカレー																					●				●								●	
				みかん																																	
6	金	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め							△														●	△	●		●								●	
				揚げぎょうざ						●	△															△			●									
				切り干し大根の中華サラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																		●				△											●	
9	月	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮							△														●	△	●										●	
				いわしの梅煮							△															△											●	
				キャベツのたくあんあえ																																	
10	火	○		ごはん																																	
				八杯汁							△														●	△											●	
				ミンチカツ						●																	●		●								●	
				のり酢あえ							△											●				△												
11	水	○		小型ロールパン		●				●															●												
				野菜たっぷり焼きそば						●																△			●								●	
				ソーセージのケチャップ煮																									●								
				アセロラミニゼリー																																	
12	木	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具(うずら卵ぬき)			●				△											●				△	●		●								●	
				春巻						●	△														●	△			●									
				茎わかめサラダ																																	
				卓上青じそドレッシング																						△											●	
13	金	○		ソフトめん						●																											
				ミートソース																					●				●								●	
				オムレツ	●																					△											
				カラフルマリネ																																	

■　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12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
16	月	○		ごはん																																	
				根菜のごま汁							△											●			●	△										●	
				ヒレカツ						●																			●								
				ひじきとツナの煮物							△															△										●	
				卓上ソース																																	
17	火	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜のしょうが煮							△															△			●							●	
				五目厚焼き卵	●						△															△											
				はくさいとキャベツの即席漬け						●	△											●				△											
18	水	○		ミルクロールパン		●				●															●												
				コンソメスープ							△														●	△			●							●	
				ツリーハンバーグのトマトソースかけ																					●	△	●		●								
				ブロッコリー																																	
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
				いちごババロア																					●												
19	木	○		わかめごはん																																	
				ごんべい汁																					●	△	●									●	
				わかさぎの南蛮漬け							△															△										●	
				かぼちゃの煮つけ							△															△										●	
20	金	○		麦ごはん																																	
				冬野菜のカレー		●																			●				●				●			●	
				じゃがいもとえびのマヨネーズ炒め			●																		●												
				ファイバーゼリーのフルーツあえ														●															●				●
23	月	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				マーボービーンズ							△														●	△	●		●							●	
				もち米蒸し						●	△															△	●		●								
				きゅうりのナムル							△											●				△											
24	火	○		サンドイッチバンズパン		●				●															●												
				ミネストラスープ																					●	△			●							●	
				フライドチキン																						△	●										
				サワーキャベツ																																	
				ココア牛乳の素																					●												
25	水	○		ごはん																																	
				里いものそぼろ煮							△															△	●									●	
				たらの銀紙焼き																					●	△										●	
				ほうれん草のごまあえ							△											●				△											
26	木	○		クロロールパン		●				●															●												
				コーンスープ（小麦ぬき）		●																			●		●		●							●	
				ボイルソーセージ																									●								
				青パパイヤのサラダ																																	
				卓上サウザンドドレッシング																						△											

■　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。