

令和7年1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	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					
8	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●																	
				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																																						
9	木	○		五穀ごはん																																						
				チキンカレー(乳除去食)		●																						●												●		
				野菜ソテー																																						●
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																			●																		●	
10	金	○		麦ごはん																																						
				ワンタンスープ									●	△														△		●												
				ビビンバの具										△															△		●											
				錦糸卵		●																																				●
				アーモンド小魚										△			●												△													●
14	火	○		ごはん																																						
				◎すずなとすずしろの鶏団子汁										△																												
				米粉いかフライのレモン煮										△					●									△														●
				キャベツのしそひじきあえ										△															△													
15	水	○		ごはん																																						
				肉じゃが										△																											●	
				たらの銀紙焼き																																						●
				しそきゅうり																																						
16	木	○		麦ごはん																																						
				マーボー豆腐										△																											●	
				揚げぎょうざ									●	△																												●
				海そうサラダ																																						●
				コーヒー牛乳の素																																						
17	金	○		スライスパン		●				●																●														●		
				大きなかぶのクリーム煮(乳除去食)		●																						●													●	
				ツナ入りオムレツ		●																																				●
				コールスロー																																						●
				いちごジャム																																						
20	月	○		ごはん																																						
				わかめスープ										△														△		●											●	
				◎ヤンニョムチキン										△															△		●											
				大豆もやしときゅうりのサラダ																																						
21	火	○		わかめごはん																																						
				豚肉と根菜のきんぴら										△																											●	
				さばのおかか煮									●	△																												●
				キャベツのかおりあえ																																						
				さくさく豆腐										●															●													
22	水	○		ごはん																																						
				ほうれん草のかきたま汁(卵除去食)		●								△														●													●	
				しらすコロッケ										●																												●
				大豆の親子サラダ										△																△												
23	木	○		ごはん																																						
				高野豆腐の炒り煮										△															△												●	
				つくね																																					●	
				切り干し大根とほうれん草のごまあえ										△															△												●	

● 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7年1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							
24	金	○		サンドイッチバンズパン		●				●															●																			
				ポークビーンズ																								●														●		
				にぎすフライ									●																														●	
				みどりキャベツ																																								
				小袋ノンエッグタルタルソース																								●																
27	月	○		ごはん																																								
				◎すいとん汁								●	△														●	△	●														●	
				◎さけの塩焼き																						●																		
				小松菜の福神漬けあえ																								△																
				☆ヨーグルト																																								
28	火	○		きしめん						●																																		
				五目きしめんの汁										△													●	△	●														●	
				かき揚げ									●																															
				チンゲンサイとツナの和風サラダ																								△																●
				卓上和風クリームドレッシング																								△																●
29	水	○		ロウカット玄米ごはん																																								
				冬野菜の白みそ汁																							●	△															●	
				照り焼きハンバーグ									●	△										●				△	●	●														
				したじめしの具										△													●	△	●														●	
30	木	○		ごはん																																								
				地元野菜のオイスターソース炒め										△													●	△	●	●												●		
				ショーロンポー									●	△														△		●													●	
				きゅうりの中華サラダ										△										●				△																
31	金	○		ごはん																																								
				のっぺい汁										△														△	●													●		
				いわしのかば焼き										△														△														●		
				きゅうりの塩昆布あえ									●	△														△																
				節分豆																							●																	

■ 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。