

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	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	(ピーナッツ) 落花生	そば	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	○		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									△			●												△											●		
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	○		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																																					
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	○		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																							●														
17	金	○		スライspan		●			●																	●															
				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	○		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																																					
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。

