

令和7年10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	マカダミアナッツ	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	水	○		ごはん																																				
				豚肉と根菜のきんぴら						△													●				△			●							●			
				いわしの梅煮						△																	△											●		
				磯香あえ							△																△													
2	木	○		りんごパン		●			●																●								●							
				鶏肉ときのこのクリーム煮		●																						●										●		
				ボロニアソーセージ																								●		●										
				カラフルマリネ																																				
3	金	○		ごはん																																				
				中華風スープ							△																△	●		●									●	
				揚げえびしゅうまい			●			●																													●	
				茎わかめサラダ																																				
				卓上ごまドレッシング																				●			△													
6	月	○		ごはん																																				
				月菜汁							△																△	●										●		
				うさぎハンバーグのいちじくソースかけ							△																●	△	●		●									
				さっぱりきゅうり																																				
				月見ゼリー																															●					
7	火	○		ごはん																																				
				ひきずり							△																●	△	●										●	
				五目厚焼き卵	●						△																	△											●	
				キャベツともやしのあえ物							△																△													
8	水	○		麦ごはん																																				
				中華飯の具			●				△																	△	●		●								●	
				もち米蒸し						●	△																	△	●		●									
				春雨サラダ							△												●				△													
9	木	○		きしめん					●																															
				五目きしめんの汁							△																●	△	●									●		
				大学いも							△													●			△													
				みどりキャベツ																																				
10	金	○		麦ごはん																																				
				安城ハーモニーカレー																							●	△			●									
				キャベツとツナのソテー																																			●	
				りんごヨーグルト		●																													●					
14	火	○		ごはん																																				
				豚肉と野菜の細切り炒め							△																	△			●								●	
				米粉ししゃもフライのレモン煮								△																△											●	
				きゅうりのごまじょうゆあえ								△												●				△												
15	水	○		ごはん																																				
				鶏団子汁								△															●	△	●										●	
				豚肉のしょうが炒め								△																△			●								●	
				小魚								△																△										●		
16	木	○		ごはん																																				
				豚汁																							●	△			●							●		
				いかの香味揚げ						●								●																					●	
				炒めれんこんサラダ								△												●			△											●		
				卓上和風クリーミードレッシング																								△										●		

■ 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。

令和7年10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	マカダミアナッツ	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		
17	金	○		クロロールパン		●				●															●														
				キャベツのツナ煮																																●			
				トマト入りオムレツ	●																																		
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																●											●		●				●		
20	月	○		ごはん																																			
				根菜のごま汁								△											●			●	△											●	
				ミンチカツ							●																	●		●								●	
				はくさいのおひたし								△															△												
21	火	○		ごはん																																			
				高野豆腐の炒り煮								△														●	△	●										●	
				さんまの銀紙焼き																							△											●	
				みかん																																			
22	水	○		ごはん																																			
				ツナとじゃがいもの煮付け								△															●	△										●	
				鶏肉の照り焼き									△															△	●										
				キャベツのかおりあえ																																			
23	木	○		ソフトめん						●																													
				ジャージャー麺の具								△												●				△			●								
				鉄人サラダ								△																△										●	
				卓上中華風ドレッシング																				●				△										●	
				杏仁豆腐																								●				●		●					
24	金	○		ごはん																																			
				ちゃんこ煮								△																△	●									●	
				栗コロッケ								●																											
				わかめと野菜のごま酢あえ									△											●				△											
27	月	○		麦ごはん																																			
				ポークビーンズ																							●			●								●	
				あじのフリッター							●	△																△				●						●	
				コーンピラフの具																										●								●	
				洋なしミニゼリー																																			
28	火	○		ごはん																																			
				はくさいのみそ汁																								△	●									●	
				肉団子の甘辛煮							●	△											●				●	△	●		●							●	
				ポテトサラダ																																			
				卓上ノンエッグマヨネーズ																								●											
29	水	○		ごはん																																			
				クッパのスープ								△																△	●		●								
				ヤンニョムチキン									△											●				△	●										
				大根の甘酢あえ																																			
30	木	○		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																											●								
				コーヒー牛乳の素																																			
31	金	○		わかめごはん																																			
				けんちん汁								△												●			●	△										●	
				鶏肉とキャベツのみそ炒め																								△	●										
				りんご																														●					

■ 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。