## 令和7年10月分 食物アレルギー詳細献立表

組 名前 年

## 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

																	į	] <b>/</b> ' î	<b>3</b> わ	ぜ先	甲章	11)	埋场	i IE	LO	566	<del>- /</del>	<u> </u>	10	511	FAX	05	966	<u> </u>	1-6	<u> 8/ د</u>	4
日	曜	牛乳	対応欄(小中用)	献立	刚	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	<ul><li>落花生</li><li>ジーナッツ)</li></ul>	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	じま	さけ	<b>さ</b> 哉	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
				ごはん																															П		
				豚肉と根菜のきんぴら		ļ	·	†			Δ															Δ			•								
1	水	0		 いわしの梅煮			1				Δ															Δ										•	
				 磯香あえ		T	·	†			Δ															Δ											
				りんごパン		•				•															•								•		П	$\Box$	$\neg$
				鶏肉ときのこのクリーム煮			1	ļ																			•										
2	不	0		ボロニアソーセージ		<b></b>	1																				•		•								
				カラフルマリネ		ļ	<b></b>	<b>†</b>																													
				ごはん																							T								П	$\Box$	
				 中華風ス一プ		<b>†</b> -	·	†			Δ															Δ	•		lacktriangle								
3	金	0		 揚げえびしゅうまい			•			•																										•	
				 茎わかめサラダ		<b>†</b> -	·	†																													
				 卓上ごまドレッシング				<b></b>														•				Δ											
				ごはん																					一										$\Box$	$\Box$	
				月菜汁		<b>†</b> -	·	†			Δ															Δ											
6	月	0		うさぎハンバーグのいちじくソースかけ				<del> </del>			Δ																•										
				さっぱりきゅうり		†	·	<del> </del>																													
								<del> </del>																									•				
				ごはん																					$\dashv$										$\square$	$\dashv$	
				 ひきずり		<del> </del>	· <del> </del>	<del> </del>			Δ															Δ										•	
7	火	0		 五目厚焼き卵	•			<del> </del>			Δ															Δ	_										
				エロ序がと明 キャベツともやしのあえ物			·	<del> </del>			Δ															Δ											
	_			麦ごはん							Δ															Δ									$\blacksquare$		
								<del> </del>																													
8	水	0		中華飯の具		<b></b>		ļ			Δ			ļ													•		•								
				もち米蒸し 				ļ		•	Δ																•		•								
				春雨サラダ							Δ															Δ											
				きしめん 				ļ		•																											
9	木	0		五目きしめんの汁		ļ	ļ	ļ			Δ			ļ												Δ	•										
				大学いも 		<b></b>	ļ	<b></b>			Δ.											•				Δ											
				みどりキャベツ																																	
				麦ごはん				ļ																													
10	金	0		安城ハーモニーカレー		ļ	ļ	ļ						ļ	ļ											Δ											
				キャベツとツナのソテー			ļ	ļ																												•	
				りんごヨーグルト		•																															
				ごはん		ļ		ļ																													
14	火	0		豚肉と野菜の細切り炒め		ļ	ļ	ļ			Δ															Δ											
				米粉ししゃもフライのレモン煮		ļ	ļ	ļ			Δ															Δ											
				きゅうりのごまじょうゆあえ							Δ															Δ											
				ごはん		ļ	<u> </u>	ļ																													
15	,k	0		鶏団子汁		ļ		ļ			Δ														•	Δ	•										
. 5	"			豚肉のしょうが炒め		ļ	<u> </u>	ļ			Δ															Δ			•								
				小魚							Δ															Δ											
				ごはん																																	]
				豚汁																					•	Δ			•								
16	木	0		いかの香味揚げ						•															lacktriangle											lacksquare	]
				炒めれんこんサラダ							Δ															Δ											
			<del></del> -	卓上和風クリーミードレッシング					<u> </u>	L				L												Δ										•	
				■ 料理ごとに、アレルゲンカ	が含	まれ	る場	景合●	がつ	つけて	こあり	りまっ	す。	ただ	し、	下記	<b>※</b> 1	$\sim 2$	<i>は∠</i>	∖が~	つけて	てあ	りま	す。													

- 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

組 名前 年

## 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

																	ΓË	ַז' ט[ <u>ו</u>	<b>3</b> わ	で九	甲章	<b>沙沙</b>	珄场		LU	900	_ /	<u>'                                    </u>	10	511	-AX	05	666	<del>-</del> / 2	4-6	78	4
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)	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	ĩJ <del>t</del>	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	# #	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
				クロロールパン						•															•												╗
						†- <u>-</u> -	-																														
17	金	0																																			
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																											•						
				ごはん																					-			-									$\dashv$
				 根菜のごま汁		<del> </del> -					Δ														•	Δ	+									•	
20 .	月	0				<del> </del> -								ļ													_		•								
				ミンチカツ		<del> </del> -						ļ		ļ																							
+	_			はくさいのおひたし							Δ														-	Δ	_	_									
				ごはん 										ļ													_										
21	火	0		高野豆腐の炒り煮	ļ	ļ		ļ			Δ.			ļ												Δ	•										
				さんまの銀紙焼き 								ļ														Δ											
				みかん																																	
				ごはん 			ļ	ļ				ļ																									
22	лk	0		ツナとじゃがいもの煮付け	ļ	ļ	ļ	ļ			Δ															Δ											
				鶏肉の照り焼き 							Δ															Δ	ullet										
				キャベツのかおりあえ																																	
				ソフトめん						•																											
				ジャージャー麺の具			1				Δ											•				Δ			•								
23	木	0		<u></u> 鉄人サラダ							Δ															Δ											
				 卓上中華風ドレッシング		ļ	·	<b> </b>																		Δ										•	
				 杏仁豆腐																					•						•						
		_		ごはん																							$\dashv$								$\Box$		
				 ちゃんこ煮		<b></b> -					Δ															Δ											
24 :	金	0		 栗コロッケ																																	
										ļ	Δ															Δ											
	$\dashv$			麦ごはん							<del>  -</del>														-	_	-	-									
				。 ポークビーンズ																					•				•								
27	ᅵ			ホークに一クス あじのフリッター				<del> </del>			Δ			ļ												Δ											
21	7					<b></b> -					- <del></del> -																										
				コーンピラフの具 	ļ	ļ								ļ																							
_	_			洋なしミニゼリー			$\vdash$																		$\dashv$		$\dashv$	$\dashv$		_					$\square$		
				ごはん	ļ 							ļ		ļ																							
				はくさいのみそ汁 	ļ	ļ	. <b> </b>	ļ	ļ		ļ			ļ																							
28	火	0		肉団子の甘辛煮 				ļ		•	Δ										•						•		•							•	
				ポテトサラダ 	ļ	ļ	ļ	ļ	ļ		ļ			ļ																							
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					•		_										
				ごはん			<u></u>																														
29 ;	7k			クッパのスープ							Δ															Δ											
23 /	<b>^</b>			ヤンニョムチキン							Δ											•				Δ											
				大根の甘酢あえ			T				]																										
	$\dashv$			小型ロールパン		•				•															•												
	_			野菜たっぷり焼きそば		<b>†</b>	1	<b> </b>		•																Δ			•							•	
30	不	O		ソーセージのケチャップ煮		1	1																						•								
				 コーヒー牛乳の素		<b>†</b>	<b> </b>	<b></b>																													
+	$\dashv$			わかめごはん																																	
				けんちん汁	l	<b>†</b>					Δ															Δ											
31	金	0		鶏肉とキャベツのみそ炒め																						Δ											
				りんご		<b> </b>		<b></b>																			+										
				■ 料理ごとに、アレルゲン7	<b>ぶ</b> る		7 15		23	~)J~	~ +	n -1-	}-	ナーンド	1	<b>~</b> ÷~	\ <b>^</b>		)J ^	2.3	~ ) J	~ +	n +	<u></u>													

- 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。