

令和7年11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			
4	火	○		ごはん																																				
				里いもの白みそ汁																						●	△										●			
				照り焼きハンバーグ								△															△	●										●		
				元気サラダ							●	△															△			●								●		
				ヨーグルト		●																																		
5	水	○		ごはん																																				
				ミネストラスープ																						●	△			●								●		
				オムレツ	●																						△											●		
				チキンときのこのピラフの具																									●									●		
				さくさく豆腐								●															●													
6	木	○		ラーメン						●																														
				広東風ラーメンの汁								△												●			●	△	●		●							●		
				さつまいものあめ煮																																				
				海そうサラダ																																				
				卓上青じそドレッシング																								△										●		
7	金	○		ごはん																																				
				肉団子と千切り野菜の煮物								△															△	●										●		
				さばのおかか煮							●															●	●											●		
				みかん																																				
10	月	○		ごはん																																				
				みそ煮																						●	△			●								●		
				ねぎ入り卵焼き	●																																		●	
				しそきゅうり																																				
11	火	○		麦ごはん																																				
				秋の恵みハヤシシチュー		●																					●			●								●		
				コーンフライ							●																●	△												
				コールスロー																																				
				卓上コールスロードレッシング																																			●	
12	水	○		ごはん																																				
				ゲーンチュートタオフー								△												●			●	△	●		●							●		
				ガバオライスの具								△															△	●										●		
				青パパイアのサラダ																							△											●		
				卓上中華ドレッシング																				●			△											●		
				型抜きチーズ		●																																		
13	木	○		スライスパン		●				●															●															
				オニオンスープ								△														●	△	●		●								●		
				焼きソーセージ																											●									
				レモンサラダ																																				
				ブルーベリージャム																																				
14	金	○		ごはん																																				
				鶏じゃが								△															△	●										●		
				えびカツ			●				●																●											●		
				のり酢あえ								△																△												
17	月	○		ごはん																																				
				いもたき								△															●	△	●									●		
				米粉いかフライのレモン煮								△							●								△													
				キャベツとれんこんのサラダ																								△												
				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。

令和7年11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			
18	火	○		愛知の大根葉ごはん																																				
				八杯汁							△															●	△										●			
				いわしの八丁みそ煮																							△											●		
				チンゲンサイときゅうりの即席漬							●	△															△													
				蒲郡みかんミニゼリー																																				
19	水	○		うどん					●																															
				カレーうどんの汁								△														●	△			●								●		
				チキン和風揚げ																							△	●												
				アーモンドあえ								△				●											△													
20	木	○		麦ごはん																																				
				わかめスープ								△															●	△	●		●								●	
				ビビンバの具								△												●			△			●										
				錦糸卵	●																																		●	
				きらず揚げ							●																●													
21	金	○		ごはん																																				
				野菜と豚肉のごま炒め煮								△												●			●	△		●									●	
				つくね																							△	●												
				キャベツの土佐あえ								△															△												●	
				さつまいもスティック																																				
25	火	○		麦ごはん																																				
				マーボービーンズ								△															●	△	●		●								●	
				ショーロンボー							●	△															△			●									●	
				青菜のナムル								△												●			△													
26	水	○		ごはん																																				
				大根のそぼろ煮								△															●	△	●										●	
				あじの磯辺フライ							●																●												●	
				りんご																															●					
27	木	○		サンドイッチロールパン		●			●																●															
				コーンスープ		●																				●				●								●		
				スラッピースョー						●																				●										
				いちごゼリーのフルーツあえ																																●			●	
28	金	○		ごはん																																				
				豆腐のすまし汁								△															●	△										●		
				鶏肉のあまがらめ									△														△	●												
				小松菜のごまあえ									△											●			△													

■ 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。