

令和7年12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		
16	火	○		ごはん																																			
				パクシャパ																							△			●									
				揚げぎょうざ						●	△																	△			●								
				コーンサラダ																																			
				卓上シーザードレッシング																							●	△											
17	水	○		クロロールパン		●			●																●														
				クリーム煮		●																			●			●		●							●		
				ベーコンとキャベツのソテー																										●							●		
				ミックスゼリー																●														●			●		
18	木	○		ごはん																																			
				いり豆腐							△																●	△	●									●	
				あじフライ						●																												●	
				磯香あえ							△																	△											
				卓上ソース																																			
19	金	○		麦ごはん																																			
				安城ハーモニーカレー																						●	△			●									
				ボロニアソーセージ																								●		●									
				ひじきのサラダ							△																	△											
				卓上ノンエッグマヨネーズ																							●												
22	月	○		ごはん																																			
				ごんべい汁																						●	△	●									●		
				わかさぎの南蛮漬け							△																	△									●		
				かぼちゃの煮つけ							△																	△									●		
23	火	○		クロスロールパン		●			●																●														
				コンソメスープ							△															●	△	●		●							●		
				ツリーハンバーグのトマトソースかけ																						●	△	●		●									
				みどりキャベツ																																			
				いちごババロア																							●												
24	水	○		ごはん																																			
				鶏団子のスープ							△																△	●		●									
				プルコギ							△													●			△			●									
				みかん																																			
25	木	○		スライスパン		●			●																●														
				キャベツのツナ煮																																	●		
				鶏肉と野菜のソテー																								●									●		
				りんごジャム																													●						

■ 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。