

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	パインツプル	その他魚介類
1 月	○	麦ごはん																																			
		中華飯の具												△																			●				
		肉団子の甘辛煮												△																			●				
		茎わかめサラダ																																			
		卓上青じそドレッシング																																●			
2 火	○	麦ごはん																																			
		豚汁																															●				
		れんこん入りコロッケ												●																							
		ツナそぼろ												△																			●				
3 水	○	ごはん																																			
		じゃがいものそぼろ煮												△																		●					
		たらの銀紙焼き																														●					
		もやしとチンゲンサイのおひたし												△																							
4 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																																			
		さつまいもチップス																																			
5 金	○	ごはん																																			
		すきやき												△																		●					
		五目厚焼き卵												●																		●					
		さっぱりきゅうり																																			
8 月	○	ごはん																																			
		ホイコーロー												△																		●					
		コーンしゅうまい												●																		●					
		きゅうりのナムル												△																							
9 火	○	ごはん																																			
		のっぺい汁												△																		●					
		ミニカツ												●																		●					
		プロッコリーのごまあえ												△																							
10 水	○	ごはん																																			
		さつまいものみそ汁																														●					
		豚丼の具												△																	●						
		ゆかりあえ																																			
11 木	○	りんごヨーグルト												●																	●						
		ごはん																																			
		豚肉とじゃがいものきんぴら												△																							
		いかの香味揚げ												●																		●					
12 金	○	きゅうりとわかめの酢の物												△																							
		ソフトめん																																			
		大豆入りミートソース												●																		●					
		ほうれん草入りオムレツ												●																							
15 月																																					

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	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	パインツプル	その他魚介類
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 ブルコギ 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。