

令和7年2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	まつたけ	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					
3月	○			ごはん																																						
				おでん							△															●	△												●			
				さつまいものあめ煮																			●																			
				きゅうりのかおりあえ																																						
4月	○			ごはん																																						
				豆腐のオイスターソース炒め								△														●	△	●												●		
				もち米蒸し							●	△															△	●														
				はるみ																																						
5月	○			ソフトめん						●																																
				大豆入りミートソース																						●														●		
				ソーセージとキャベツのソテー																																						
				ココア牛乳の素																						●																
6月	○			わかめごはん																																						
				沢煮椀								△														△														●		
				マヨタコフライ	●	●					●															●															●	
				ほうれん草のごまあえ								△												●			△															
7月	○			スライスパン		●				●															●																	
				キャロットポタージュ		●																				●															●	
				鶏肉のカレー焼き																							△	●														
				青パパイヤのサラダ																																						
				卓上コーンクリームドレッシング																																						
				りんごジャム																																						
10月	○			麦ごはん																																						
				八宝菜(うずら卵ぬき)								△					●									△														●		
				にんじんしゅうまい							●																														●	
				もやしの中華サラダ																																						
				卓上中華風ドレッシング																																						●
12月	○			ごはん																																						
				いなか汁																						●	△														●	
				豚肉のしょうが炒め									△														△															
				いちごヨーグルト		●																																				
13月	○			りんごパン		●				●															●																	
				ポトフ								△															△														●	
				チーズ入りオムレツ	●	●																																				
				ツナきゅうり																								△														●
				卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																
14月	○			麦ごはん																																						
				すまし汁								△															△														●	
				かぼちゃのハートコロッケ							●															●	△	●														
				切り干し大根のそぼろ丼の具								△															△	●														
				アセロラゼリー																																						
17月	○			ごはん																																						
				高野豆腐入り白みそ汁																						●	△														●	
				米粉ホキフライのレモンじょうゆかけ									△														△														●	
				れんこんのゆかりあえ									△														△															

■ 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。

