



# 令和7年3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	落花生(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	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									
18	火	○		スライスパン		●				●															●																					
				ミネストラスープ																							●	△														●				
				オムレツ		●																						△																		
				野菜の甘酢あえ																																										
				ブルーベリージャム																																										
19	水	○		赤飯																																										
				豆腐のくず汁									△														●	△																●		
				チキン和風揚げ																								△	●																	
				キャベツのかおりあえ																																										
				いちごクレープ																								●	△																	
21	金	○		ごはん																																										
				ハヤシチュー		●																					●																		●	
				元気ツナサラダ									●	△														△																	●	
				洋なしミニゼリー																																										
24	月	○		ごはん																																										
				ざくざく汁									△														●	△																	●	
				いわしの南蛮漬け									△															△																	●	
				きんぴられんこん									△											●				△																●		
25	火	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●																					
				キャベツのツナ煮																																								●		
				焼きソーセージ																																									●	
				ひじきサラダ									△															△																		
				卓上ノンエッグマヨネーズ																								●																		
26	水	○		ごはん																																										
				豚肉と野菜のしょうが煮									△															△																●		
				信田のみそかけ																							●																	●		
				菜の花あえ									△															△																		
				卓上甘みそ																								△																		
27	木	○		サンドイッチロールパン		●				●															●																					
				コーンスープ(小麦ぬき)		●																					●																	●		
				ドライカレー																							●																	●		
				さくさく豆腐									●														●																			
28	金	○		麦ごはん																																										
				八杯汁									△														●	△																●		
				豚丼の具										△														△																●		
				ファイバーヨーグルト		●																																								

■ 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。