

令和7年4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							
17	木	○		クロスロールパン		●				●															●																			
				あさりのチャウダー		●																																			●	●		
				ハンバーグのマリアナソースかけ																									●															
				カラフルマリネ																																								
18	金	○		わかめごはん																																								
				いなか汁																							●	△														●		
				米粉ささみカツ																							●	△	●															
				アーモンドあえ										△			●											△																
21	月	○		ごはん																																								
				豚肉と野菜の細切り炒め										△																														
				さわらの塩焼き																																								●
				ごまきゅうり																					●																			
22	火	○		ごはん																																								
				ゆばのすまし汁									△														●	△																
				鶏肉の唐揚げ										△														△	●															
				キャベツのしそひじきあえ										△														△																
23	水	○		ごはん																																								
				新じゃがいものうま煮									△														△	●																
				きんぴら肉団子								●	△											●			●	△	●															
				はくさいと小松菜のおひたし									△															△																
24	木	○		ラーメン						●																																		
				広東風ラーメンの汁									△														●	△	●															
				米粉ししゃもフライの甘酢かけ									△															△																
				大根のナムル									△												●			△																
				さつまいもスティック																																								
25	金	○		麦ごはん																																								
				ワンタンスープ								●	△														△	●																
				ビビンバの具									△															△																
				錦糸卵																																								
				お祝いゼリー																																								
28	月	○		ごはん																																								
				豚汁																							●	△																
				えびカツ						●			●														●																	
				ゆかりあえ																																								
30	水	○		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																																								
				小魚										△														△																

■ 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。