

# 令和7年5月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

日	曜	牛乳	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	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				
1	木	○	ごはん																																					
			豆乳入りみそ汁																							●	△											●		
			豚肉のしょうが炒め									△																		●										
			冷凍みかん																																					
2	金	○	ごはん																																					
			若竹汁									△																												●
			かつおのごま風味揚げ																				●																●	
			磯香あえ									△																												●
			☆かしわもち																								●													
7	水	○	五穀ごはん																																					
			ポークカレー(乳除去食)		●																					●												●		
			カラフルソテー																										●										●	
			フルーツのサイダーゼリーあえ																								●				●								●	
8	木	○	ソフトめん						●																															
			大豆入りミートソース																							●		●		●									●	
			チーズ入りオムレツ		●	●																																		
			レモンサラダ																																					
9	金	○	ごはん																																					
			ちゃんこ煮									△																△	●										●	
			あじの甘酢がけ									△																△												●
			キャベツのかおりあえ																																					●
12	月	○	麦ごはん																																					
			豆腐スープ									△														●	△	●		●									●	
			揚げえびしゅうまい			●					●																													●
			キムタクご飯の具									△											●				●	△		●									●	
13	火	○	ごはん																																					
			肉団子と春雨のスープ									△																△	●		●									●
			天津飯の具		●			●				△																△												●
			もやしと茎わかめ中華サラダ																																					
			☆根羽ヨーグルト		●																																			
14	水	○	ごはん																																					
			けんちん汁									△											●				●	△											●	
			れんこんサンドフライ									●	△														●	△	●											●
			ひじきとツナの煮物									△															●	△											●	
15	木	○	愛知のツイストパン		●				●																●															
			あさりのチャウダー(乳除去食)		●																																●	●		
			ポロニアソーセージ																										●		●									
			アスパラガスのサウザンサラダ																																					
16	金	○	ごはん																																					
			豚汁																							●	△			●									●	
			しらす入りコロッケ									●	△													●	△												●	
19	月	○	みどりキャベツ(味付き)																																					
			ごはん																																					
			生揚げの中華あんかけ									△											●			●	△			●									●	
			ショーロンポー									●	△															△		●										●
19	月	○	切り干し大根のピリカラ炒め							△											●				△			●												

■ 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。

令和7年5月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

Main table with columns for allergens (Egg, Milk, Wheat, Soy, etc.) and rows for dates (20th to 30th) and menu items (Gohan, Curry, Udon, etc.).

■ 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。

★料理に含まれるアレルギーを確認し、食べられない料理毎に対応欄に対応方法を記入してください。
□その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入
□その料理を食べず、代替りのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入
□除去食を申し込んでいる場合 → 除去食対応献立について【除去食対応】となりますので、必ず「除」と記入
★除去食対応献立は、□で囲ってあります。

今月はありません □
該当がない場合は✓をしてください。