

# 令和7年5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							
1	木	○		ごはん																																								
				大根と豚肉の煮物									△																△														●	
				コーンフライ									●																●	△														●
				キャベツのかおりあえ																																								
2	金	○		ごはん																																								
				かきたま汁		●							△																●	△													●	
				いわしのしょうが煮									△																△															●
				ごぼうの甘辛炒め									△																△															●
7	水	○		ごはん																																								
				若竹汁									△																△														●	
				れんこんサンドフライ									●	△															●	△	●													●
				ツナそぼろ										△															△														●	
				かしわもち																								●																
8	木	○		愛知のツイストパン		●				●																●																		
				ミネストラスープ																								●	△	●													●	
				ポイルソーセージ																											●													
				アスパラガスのサラダ																																								
				卓上ノンエッグマヨネーズ																								●																
9	金	○		ごはん																																								
				豆腐のオイスターソース炒め									△															●	△	●													●	
				ショーロンポー									●	△															△															●
				もやしサラダ																																								
				卓上中華風ドレッシング																					●				△															●
12	月	○		ごはん																																								
				けんちん汁									△												●			●	△													●		
				いかの香味揚げ									●						●									●															●	
				のり酢あえ										△															△															
13	火	○		五穀ごはん																																								
				チキンカレー		●																						●		●												●		
				カラフルソテー																											●												●	
				フルーツゼリー																								●				●											●	
14	水	○		うどん					●																																			
				肉うどんの汁									△															●	△													●		
				あじの南蛮漬け									△																△														●	
				小松菜のごまあえ										△									●						△															
15	木	○		ごはん																																								
				春雨スープ									△																△	●		●											●	
				かに玉		●			●				△																△														●	
				きゅうりのナムル									△											●					△															
				りんごヨーグルト			●																																●					
16	金	○		ごはん																																								
				あさりのみそ汁																									△											●	●		●	
				肉団子の甘辛煮									●	△										●				●	△	●		●										●		
				野菜のごま酢あえ										△											●				△															
				型抜きチーズ		●																																						

■ 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。

