

令和7年6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	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	（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		
2	月	○		麦ごはん																																		
				春雨スープ							△															△	●		●									
				ピビンバの具							△												●			△			●									
				錦糸卵	●																															●		
				アーモンド小魚								△			●												△										●	
3	火	○		ごはん																																		
				めった汁																						△			●								●	
				えびカツ			●			●																●											●	
				キャベツのなめたけあえ							△																△								●	●		
				野菜ふりかけ		●					●	△											●				●	△									●	
4	水	○		サンドイッチロールパン		●			●																●													
				コーンスープ（乳除去食）		●																				●		●		●							●	
				ポイルソーセージ																									●									
				サワーキャベツ																																		
				小袋ケチャップ																																		
5	木	○		ごはん																																		
				生揚げの煮物							△															●	△	●									●	
				たこの唐揚げ																																	●	
				おひたし							△																△											
				ごはん																																		
6	金	○		豆腐のオイスターソース炒め						△											●				●	△	●		●							●		
				かにしゅうまい				●		●																			●								●	
				コーンサラダ																																		
				卓上中華風ドレッシング																			●				△										●	
				ごはん							●																											
9	月	○		きしめん					●																													
				五目きしめんの汁							△															●	△	●									●	
				ミンチカツ						●																		●		●							●	
				葉物野菜のしそひじきあえ								△															△											
				アセロラミニゼリー																																		
10	火	○		ロウカット玄米ごはん																																		
				チキンカレー（乳除去食）		●																				●		●		●				●			●	
				野菜ソテー																									●								●	
				冷凍みかん																																		
11	水	○		わかめごはん																																		
				みそ汁																						●	△										●	
				きんぴら肉団子							●	△											●				●	△	●		●							
				キャベツのゆかりあえ																																		
				☆チーズドッグ	●	●					●																											
12	木	○		ごはん																																		
				八杯汁							△															●	△									●		
				かぼちゃひき肉フライ							●																		●									
				ごぼうの甘辛炒め								△															△										●	
13	金	○		スライスパン		●			●																●													
				ポテトのドイツ風煮																						●			●								●	
				オムレツ	●																																	

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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6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	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	（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			
16	月	○		麦ごはん																																			
				中華飯の具（卵除去食）	●		●				△												●			△	●		●							●			
				揚げぎょうざ							●	△															△		●									●	
				切り干し大根のサラダ																							△										●		
17	火	○		ごはん																																			
				のっぺい汁								△															△	●									●		
				さばの塩焼き																					●													●	
				アーモンドあえ									△		●												△												
18	水	○		ごはん																																			
				愛知のしらす入りつみれ汁																					●		△										●		
				ハンバーグのいちじくソースかけ									△														△	●											
				きゅうりの福神漬けあえ																							△												
				☆蒲郡みかんゼリー																																			
19	木	○		ごはん																																			
				高野豆腐の炒り煮								△															△	●									●		
				あじの磯辺フライ							●																●										●		
				きゅうりとわかめの酢の物									△														△												
20	金	○		クロワッサン		●				●																●													
				キャベツのツナ煮																																	●		
				若鶏のマーマレード焼き																							△	●											
				さっぱりきゅうり																																			
				ココア牛乳の素																							●												
23	月	○		ごはん																																			
				親子煮（卵除去食）	●							△																△	●									●	
				いわしの梅煮									△															△										●	
				チンゲンサイのたくあんあえ																																			
				きらず揚げ								●																●											
24	火	○		ごはん																																			
				豚肉と根菜のきんぴら								△											●				△		●									●	
				信田のみそかけ																							●												
				のり酢あえ									△														△												
				卓上甘みそ(2本)																			●				△												
25	水	○		ごはん																																			
				ワンタンスープ								●	△														△	●		●									
				米粉コロッケ																		●								●									
				青菜のナムル									△											●			△												
				☆フローズンヨーグルト		●																																	
26	木	○		ごはん																																			
				肉じゃが								△															△		●								●		
				さんまの銀紙焼き																							△										●		
				きゅうりの昆布あえ								●	△														△												
27	金	○		ソフトめん						●																													
				ジャージャーめんの具								△											●				△		●										
				春巻								●	△										●				△		●										
				ひじきサラダ									△														△												
				卓上ノンエッグマヨネーズ																							●												
30	月	○		ごはん																																			
				里いも入り豚汁																						●	△		●							●			
				米粉ししゃもフライの甘酢かけ									△														△										●		
				キャベツのごまあえ									△										●				△												

- 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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。

対応欄の
記入方法

- ★料理に含まれるアレルゲンを確認し、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、代わ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。