

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

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

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	マカミアナッツ	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								△																△	●		●													
				ピピンパの具									△												●																			
				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																																								
				のっぺい汁									△															△	●													●		
				さばの塩焼き																							●																	
6	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																								●																
9	月	○		ごはん																																								
				生揚げの煮物									△															●	△	●											●			
				たこの唐揚げ																																						●		
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	○		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									△																△															
12	木	○		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		●																																						
13	金	○		スライスパン		●				●																●																		
				ポテトのドイツ風煮																								●			●										●			
				オムレツ		●																							△															
				カラフルマリネ																																								
				いちごジャム																																								

■ 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。

