令和7年6月分 食物アレルギー詳細献立表

組 名前 年

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

																	罚	けいた	計わ	せ先	甲	が調	埋場	i IE	LO	566	_ /	1 —	10	511	-AX	05	66	- 74	1-6	378	4
日曜	三	丰 孔	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)	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	じま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	爲为	バナナ	豚肉	マカダミアナッ ツ	ŧ	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
				ごはん]				
١		$\lfloor \rfloor$		里いものそぼろ煮			1				Δ															Δ											
2 月	"	7		あじの磯辺揚げ			1			•	Δ															Δ											
				アーモンドあえ		Ī	 	 			Δ															Δ											
\top	Ť	Ť		麦ごはん																							Т	\neg									
		-		 中華風ス一プ		†	 	† -			Δ															Δ			•								
3 火		اد		ビビンバの具							Δ															Δ			•								
		-			•	†	 	† -																													
		ŀ		フローズンヨーグルト		•																															
+	+	+		ごはん			\vdash																		\dashv		+	\dashv							$\vdash \vdash$	\rightarrow	
		ŀ		 豆じゃが		 	· 	 			Δ														•	Δ											
4 水	$\langle c \rangle$	기-		立しるが、 			 	 		 -				ļ												Δ											
		ŀ					ļ			ļ				ļ																							
+	+	+		きゅうりとわかめの酢の物							Δ															Δ	_	_									
		ŀ		スライスパン		•	ļ	ļ						ļ											•												
		_		ソーセージと野菜のトマトスープ		ļ	ļ	ļ		ļ				ļ	ļ											Δ											
5 木	1	7		ドライカレー			ļ	ļ																	•				•								
				カラフルサラダ		ļ	ļ	ļ		ļ				ļ	ļ																						
\bot	1	╧		卓上コーンクリーミードレッシング																							_										
				ごはん			<u> </u>																														
				八宝菜							Δ															Δ											
6 金)		揚げぎょうざ						•	Δ															Δ			lacktriangle								
				茎わかめサラダ			T	Ī		[
		ľ		卓上青じそドレッシング			1																			Δ											
\top	T	1		ごはん																					T		T										
		_		愛知のしらす入りつみれ汁		ļ	 	 																	•	Δ											
9 月		기-		 鶏肉の照り焼き																						Δ											
		-				† -		† -			Δ															Δ											
+	\dagger	t		きしめん																					\dashv		+	\dashv									
		-		エ目きしめんの汁		 	 	 			Δ														•	Δ											
10 火	\ ا	기-		米粉ししゃもフライの香味ソースかけ							Δ			ļ												Δ											
		-		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		 	·							ļ												Δ											
+	+	╂		ロウカット玄米ごはん							Δ																-	-									
		ŀ					ļ																						_								
11 水	$\langle \langle$	> -		ハヤシシチュー		•	ļ	ļ		ļ				ļ																							
		ŀ		野菜ソテー			ļ			ļ				ļ															•								
+	\downarrow	4		ミックスフルーツ																								_			•						
		ŀ		ごはん			ļ	ļ																													
12 木	. <	ار		沢煮椀 		ļ	ļ	ļ			Δ			ļ	ļ											Δ											
		L		ミンチカツ			ļ	ļ																					•								
\perp				キャベツときゅうりの梅あえ																																	
				ごはん			<u></u>																														
13 金	,			高野豆腐の卵とじ	•	ļ					Δ														•	Δ											
. 5 37				いわしの梅煮							Δ]	Δ										lacksquare]
				アスパラガスとキャベツの即席漬け							Δ															Δ											
\top	T	T		ごはん																																	
				 いなか汁		 	1	 		ļ					 										•	Δ											
16 月	1	-ار		 ハンバーグの青じそソースかけ			1				Δ															Δ											
		-		 ひじきとツナの煮物		 	1	 			Δ															Δ											
		_		■ 料理ごとに、アレルゲンカ	が今	せわ	スポ		が~	11+7		1 せっ	}	ナーナジ	1	下記	.V. 1	- 0	14 ^	35	~1+~	てな	n ±	-													

- 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

組 名前 年

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

																	I	יי טוו	コイン	已九	甲記	1) 1)问	珄场	j [<u> </u>	200		<u> </u>	10:	<u> </u>	-AX	05	000	_ / 2	+-6	3784	+
日	曜	牛乳	対応欄(小中用)	献立	驷	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(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
				ごはん			ļ	ļ																													
				和風力レ一煮			<u> </u>	ļ	ļ		Δ															Δ											
17	火	0		めひかりのフライ			<u> </u>			•																										•	
				しそきゅうり			<u> </u>	ļ	ļ													ļ															
				アセロラミニゼリー																															Ш		
				麦ごはん			<u> </u>																														
18	Jk			じゃがいもの白みそ汁			<u> </u>	ļ	ļ													ļ				Δ											
'	,,,			豚丼の具			<u> </u>				Δ															Δ			•							•	
				冷凍みかん																																	
				クロワッサン		•	<u> </u>			•																											
19	木			野菜スープ			<u> </u>	ļ	ļ		Δ															Δ			•								
'				ツナ入りオムレツ	•		<u> </u>																														
				粉ふきいも																																	
				わかめごはん			<u> </u>																														
20	金			肉団子と千切り野菜のさっぱり煮			<u> </u>	ļ	ļ		Δ											ļ				Δ	ullet										
		ľ		ごぼうコロッケ			<u> </u>			•	Δ														•	Δ											
				きゅうりのごまじょうゆあえ							Δ											•				Δ											
				ごはん			<u> </u>																														
23	月			豚肉と根菜のきんぴら			<u> </u>	ļ	ļ		Δ											•				Δ											
	 	ľ		厚焼き卵	•		<u> </u>																													•	
				磯香あえ							Δ															Δ											
				ごはん			ļ	ļ																													
24	火	0		すまし汁			ļ	ļ	ļ		Δ			ļ									ļ			Δ											
				鶏肉の唐揚げ			ļ	ļ			Δ															Δ	•										
				ごまキャベツ																		•															
				ソフトめん			ļ	ļ		•		ļ											ļ														
25	水	0		ミートソース			ļ	ļ	ļ					ļ									ļ														
				ベーコンとキャベツのソテー			ļ	ļ				ļ											ļ						•							•	
				小魚							Δ															Δ											
				ごはん			ļ	ļ	ļ			ļ											ļ														
26	木	0		塩ちゃんこ 			ļ	ļ	ļ		Δ			ļ									ļ				•										
				米粉いかフライのレモン煮 			ļ	ļ	ļ	ļ	Δ					•							ļ 														
				いりこふりかけ							Δ															Δ											
				サンドイッチロールパン		•	ļ	ļ		•													ļ														
				パンプキンポタージュ		•		ļ			ļ																•										
27	金	0		焼きソーセージ 																									•								
				サワーキャベツ				ļ			ļ																										
				卓上ケチャップ				ļ	ļ																												
				ココア牛乳の素																																	
				ごはん								ļ																									
				ホイコーロー					ļ			ļ											ļ			Δ			•								
30	月	0		かにしゅうまい				<u> </u>		•		ļ											ļ						•								
				切り干し大根の中華サラダ				ļ			ļ																										
\vdash				卓上中華風ドレッシング																		•				Δ									Ш		_

- 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。