

令和7年6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			
2	月	○		ごはん																																				
				里いものそぼろ煮							△																△	●									●			
				あじの磯辺揚げ							●	△															△											●		
				アーモンドあえ								△				●											△													
3	火	○		麦ごはん																																				
				中華風スープ								△															△	●		●								●		
				ビビンバの具								△												●			△			●								●		
				錦糸卵	●																																		●	
				フローズンヨーグルト		●																																		
4	水	○		ごはん																																				
				豆じゃが								△																											●	
				さばの銀紙焼き																					●		△													
				きゅうりとわかめの酢の物								△															△													
5	木	○		スライスパン		●				●																●														
				ソーセージと野菜のトマトスープ																						●	△			●								●		
				ドライカレー																						●		●		●								●		
				カラフルサラダ																																				
				卓上コーンクリーミードレッシング																																				
6	金	○		ごはん																																				
				八宝菜								△						●									△			●									●	
				揚げぎょうざ							●	△																△			●									
				茎わかめサラダ																																				
				卓上青じそドレッシング																								△											●	
9	月	○		ごはん																																				
				愛知のしらす入りつみれ汁																							●	△										●		
				鶏肉の照り焼き																								△	●											
				さやいんげんのごまあえ									△											●			△													
10	火	○		きしめん						●																														
				五目きしめんの汁								△															●	△	●										●	
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ									△															△											●	
				小松菜のおひたし									△															△												
11	水	○		ロウカット玄米ごはん																																				
				ハヤシシチュー		●																																	●	
				野菜ソテー																																			●	
				ミックスフルーツ																																			●	
12	木	○		ごはん																																				
				沢煮椀								△															●	△			●							●		
				ミンチカツ								●																	●		●								●	
				キャベツときゅうりの梅あえ																				●																
13	金	○		ごはん																																				
				高野豆腐の卵とじ	●								△															●	△	●									●	
				いわしの梅煮									△															△											●	
				アスパラガスとキャベツの即席漬け								●	△															△												
16	月	○		ごはん																																				
				いなか汁																							●	△										●		
				ハンバーグの青じそソースかけ									△															△	●											
				ひじきとツナの煮物									△															△											●	

■ 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6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	（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		
17	火	○		ごはん																																		
				和風カレー煮							△														●	△			●							●		
				めひかりのフライ							●																										●	
				しそきゅうり																																		
				アセロラミニゼリー																																		
18	水	○		麦ごはん																																		
				じゃがいもの白みそ汁																				●	△											●		
				豚丼の具								△																	●								●	
				冷凍みかん																																		
19	木	○		クロワッサン		●				●														●													●	
				野菜スープ								△													●	△			●								●	
				ツナ入りオムレツ	●																																●	
				粉ふきいも																																		
20	金	○		わかめごはん																																		
				肉団子と千切り野菜のさっぱり煮							△															△	●									●		
				ごぼうコロッケ						●		△														●	△											
				きゅうりのごまじょうゆあえ								△											●			△												
23	月	○		ごはん																																		
				豚肉と根菜のきんぴら								△											●			△			●									
				厚焼き卵	●																																●	
				磯香あえ								△															△											
24	火	○		ごはん																																		
				すまし汁								△														●	△										●	
				鶏肉の唐揚げ								△															△	●										
				ごまキャベツ																		●																
25	水	○		ソフトめん						●																												
				ミートソース																						●			●								●	
				ベーコンとキャベツのソテー																									●								●	
				小魚								△															△										●	
26	木	○		ごはん																																		
				塩ちゃんこ								△														●	△	●		●							●	
				米粉いかフライのレモン煮								△					●										△										●	
				いりこふりかけ							●		△									●					△										●	
27	金	○		サンドイッチロールパン		●				●															●													
				パンプキンポタージュ		●																				●		●		●						●		
				焼きソーセージ																									●									
				サワーキャベツ																																		
				卓上ケチャップ																																		
				ココア牛乳の素																						●												
30	月	○		ごはん																																		
				ホイコーロー								△															△			●							●	
				かにしゅうまい				●		●																			●								●	
				切り干し大根の中華サラダ																																		
				卓上中華風ドレッシング																			●				△									●		

■ 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。