

令和7年7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	(ピーナッツ) 落花生	そば	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	火	○		ごはん																																				
				いか団子のスープ							△						●									△	●		●								●			
				プルコギ								△											●				△		●											
				冷凍みかん																																				
2	水	○		ごはん																																				
				豚肉と野菜のしょうが煮								△															△		●									●		
				かれいの唐揚げ																																			●	
				しそきゅうり																																				
3	木	○		サンドイッチパンズパン		●				●															●															
				パンプキンポタージュ(乳除去食)		●																				●			●									●		
				ハンバーグのトマトソースかけ(焼)								●	△										●				△	●		●										
				みどりキャベツ(サンド用)																																				
4	金	○		ごはん																																				
				とうがん入りみそ汁																						●	△												●	
				チキンカツ								●																●												
				大豆の親子サラダ									△											●			●	△												
				卓上ソース(1本)																																				
7	月	○		ごはん																																				
				七タ汁(オクラ)									△															△	●										●	
				お星さまコロッケ								●	△														●	△			●									
				キャベツのたくあんあえ																				●																
				☆七タゼリー																																				
8	火	○		麦ごはん																																				
				マーボービーンズ									△														●	△	●		●								●	
				えびしゅうまい(蒸)			●				●																												●	
				海そうサラダ(小バット)																																				
9	水	○		ごはん																																				
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●								△														●	△	●										●	
				たらの銀紙焼き																							●	△											●	
				◎チンゲンサイとキャベツのレモンあえ										△														△												
10	木	○		ごはん																																				
				生揚げの中華煮									△										●				●	△			●								●	
				ショーロンポー(蒸)								●	△															△			●								●	
				春雨サラダ									△										●					△												
11	金	○		ごはん																																				
				鶏団子汁									△														●	△	●										●	
				米粉いかフライの甘酢かけ									△						●									△												
				キャベツときゅうりの梅あえ																			●																	
14	月	○		ロウカット玄米ごはん																																				
				夏野菜のカレー(炒め)(乳除去食)		●																					●		●					●				●		
				ソーセージとキャベツのソテー																										●									●	
				サイダーゼリーのフルーツあえ																													●						●	
15	火	○		麦ごはん																																				
				◎ハートマカロニのスープ									△														●	△			●								●	
				若鶏のハーブ焼き(焼)																								△	●										●	
				えびピラフの具			●																																●	
				☆いちごクレープ																								●	△											

■ 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7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	（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	水	○		ラーメン						●																															
				みそラーメンの汁							△															△			●												
				揚げぎょうざ							●	△															△			●											
				きゅうりのナムル								△											●				△														
17	木	○		クロスロールパン		●			●															●																	
				ポークビーンズ																					●				●								●				
				ツナ入りオムレツ(焼)	●																																	●			
				青パパイヤのサラダ																																					
■ 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、代替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。