

令和7年7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				
1	火	○		ごはん																																					
				鶏団子汁							△															●	△	●										●			
				かぼちゃコロッケ							●	△															●	△											●		
				ひじきとじゃこのふりかけ								△																△											●		
2	水	○		クロスロールパン		●				●															●														●		
				チキンビーンズ																						●		●		●									●		
				オムレツ	●																						△														
				青パパイヤのサラダ																																					
				卓上コーンクリームドレッシング																																					
3	木	○		麦ごはん																																					
				中華飯の具			●				△																	△	●		●									●	
				春巻							●	△															●	△			●										
				きゅうりのナムル								△												●				△													
4	金	○		ごはん																																					
				鶏肉と野菜の細切り炒め								△												●				△	●											●	
				たらの銀紙焼き																							●	△												●	
				冷凍みかん																																					
7	月	○		ごはん																																					
				七タ汁							●	△																△												●	
				お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ									△														●	△	●		●										
				のり酢あえ									△											●				△													
				七タゼリー																																					
8	火	○		ごはん																																					
				肉じゃが								△																△			●								●		
				五目厚焼き卵	●								△															△											●		
				オクラとキャベツのなめたけあえ									△															△								●	●				
9	水	○		ラーメン						●																															
				野菜たっぷりタンメンの汁									△														●	△	●		●								●		
				かれいの唐揚げ香味ソースかけ									△															△											●		
				海そうサラダ																																					
				卓上青じそドレッシング																								△										●			
10	木	○		ごはん																																					
				春雨スープ								△																△	●		●										
				プルコギ									△											●				△			●										
				杏仁フルーツ																							●						●							●	
11	金	○		ごはん																																					
				夏野菜のみそ汁																								△	●									●			
				ヒレカツ								●															●				●									●	
				キャベツのたくあんあえ																																					
				卓上ソース																																					
14	月	○		麦ごはん																																					
				なす入りマーボー豆腐								△															●	△	●		●								●		
				えびしゅうまい			●				●																												●		
				パンサンスー								△												●				△											●		

■ 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。

