## 令和7年7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

																	비	引しへ合	合わ.	せ先	中音	部調.	埋場	; TE	LO	566	5-7	11 –	-10	51	FAX	O	566	<b>-</b> 7∠	1-6	378	4
В	曜	牛乳	対応欄(小中用)	献立	刚	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	<ul><li>落花生</li><li>ジーナッツ)</li></ul>	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	<b>+ +</b>	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	介	パイナッ プル
				ごはん																																	
1	ᆘ			鶏団子汁							Δ															Δ											
l				かぼちゃコロッケ						•	Δ															Δ											
				ひじきとじゃこのふりかけ							Δ															Δ											
				クロスロールパン		•				•				<u> </u>											•											<u> </u>	
				チキンビーンズ				ļ	ļ			ļ		<b> </b>	ļ							ļ									ļ		ļ				
2	水	0		オムレツ	•			ļ	ļ			<u> </u>		<u> </u>												Δ					ļ					<u> </u>	
				青パパイヤのサラダ			ļ	ļ	ļ		 	ļ		ļ																	ļ		ļ				
			_	卓上コーンクリーミードレッシング																																	_
				麦ごはん			ļ	ļ				ļ		ļ																	ļ					l	
3	木	0		中華飯の具				ļ	ļ		Δ	ļ		ļ	ļ											Δ					ļ		ļ				
				春巻			ļ	ļ		•	Δ	ļ		ļ											•				•		ļ					l	
_				きゅうりのナムル							Δ															Δ											
				ごはん				ļ	ļ	ļ		ļ		ļ																							
4	金	0		鶏肉と野菜の細切り炒め			ļ	ļ	ļ		Δ			ļ								•				Δ					ļ		ļ				
				たらの銀紙焼き				ļ	ļ			ļ		<b> </b>												Δ											
				冷凍みかん																																	
				ごはん				ļ				ļ		ļ	ļ																ļ						
				七夕汁			ļ	ļ	ļ		Δ	ļ	ļ	<b> </b>	ļ											Δ					ļ		ļ				
7	月	0		お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ				ļ			Δ	ļ		ļ											•				•		ļ						
				のり酢あえ 			ļ	ļ	ļ	ļ		ļ	ļ	ļ	ļ							•									ļ		ļ				
_				七夕ゼリー																					_										$\vdash \vdash$		
				ごはん					ļ																												
8	火	0		肉じゃが 			ļ	ļ	ļ		Δ	ļ		ļ	ļ							ļ				<u> </u>					ļ		ļ				
				五目厚焼き卵	•						Δ	ļ		ļ												Δ					ļ						
_				オクラとキャベツのなめたけあえ							Δ															Δ											
				ラーメン						•																											
				野菜たっぷりタンメンの汁			ļ		ļ		Δ	ļ		ļ	ļ											<u> </u>					ļ		ļ				
9	水		<b> </b>	かれいの唐揚げ香味ソースかけ 							Δ															Δ					ļ						
				海そうサラダ 			ļ	<b></b> -	ļ	ļ		ļ		<b> </b>	ļ																ļ						
				卓上青じそドレッシングごはん																					$\dashv$	Δ									$\vdash$		$\dashv$
				こほん  春雨スープ					<del> </del>			<b></b>		<b> </b>												Δ					ļ						
10	木	0		春雨スーノ    プルコギ			ļ		<del> </del>		Δ			ļ												Δ											
									<b></b>					<b> </b>																							
$\vdash$		_		杏仁フルーツごはん																																	
				こはん  夏野菜のみそ汁			ļ							ļ												Δ					ļ						
11	金			复野来のみて汗     ヒレカツ																					•		_										
[''	317			キャベツのたくあんあえ										ļ																							
				キャベラのたくめんめん  卓上ソース										ļ																							
$\vdash$	<u> </u>	$\vdash$	$\vdash$	ラニソース 麦ごはん					-	$\vdash$				_																					$\vdash \vdash$	$\dashv$	$\dashv$
				麦こはん     なす入りマーボー豆腐			ļ				Δ														•	Δ			•							•	
14	月	0		なり入りく一小一立画  えびしゅうまい																																	
				バンサンスー				<b></b>			Δ			ļ												Δ											
_	<u> </u>			■ 料理デレア アレルゲンタ	) » ^	, ,	- 11	1 ^ -					,													_											

- 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7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

																	[Ē	打しい食	<b>ゴわ</b>	ぜ先	" 中世	11) 訓	埋场	16	:L 0	500	-/	1 –	- 10	5 I	FAX	05	966	<u> </u>	<del>1 - 6</del>	6784	+
B	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)	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	1J <del>  </del> 6	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	っそじ	ゼラチン	あさり	その他魚介類	パイナップル
				サンドイッチバンズパン		•				•															•												
				コーンスープ																																	
15	火			フライドチキン																						Δ	lacktriangle										
				野菜の甘酢あえ	ļ		<u> </u>											ļ		ļ																	
				コーヒー牛乳の素																																	$\Box$
				ごはん 			<u> </u>											ļ																		ļļ.	
				生揚げのオイスターソース炒め	ļ	ļ	<u> </u>	ļ	ļ		Δ	ļ					ļ	ļ		ļ						Δ											
16	水			ショーロンポー 			ļ			•	Δ							ļ		ļ						Δ			•								
				茎わかめの中華あえ 		ļ	ļ	ļ										ļ																		ļļ.	
				卓上ごまドレッシング																		•				Δ								Ш	Ш	$\square$	_
				ごはん 			ļ	ļ									ļ	ļ																		ļļ.	
17	木			高野豆腐の炒り煮 	ļ	ļ	ļ	ļ			Δ						ļ	ļ								Δ	•										
				いわしのしょうが煮 		ļ	ļ	ļ			Δ						ļ	ļ								Δ											
	L	╙		きゅうりとキャベツの即席漬け							Δ															Δ											
				ロウカット玄米ごはん 			ļ	ļ									ļ	ļ																		ļļ-	
18	金			夏野菜のカレー 		•	ļ	ļ									ļ	ļ		ļ																	
				ゴーヤのツナマヨソテー 	ļ		ļ	ļ								ļ	ļ	ļ		ļ					•												
				ピーチミニゼリー																																	

- 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。