

令和7年9月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

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	落花生（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							
2	火	○		ナン						●																																		
				キーマカレー																								●																
				ささみチーズ入りフライ		●							●																	●														
				はちみつレモンサラダ																																								
3	水	○		麦ごはん																																								
				ワンタンスープ								●	△															△	●															
				ビビンバの具									△															△																
				錦糸卵		●																																						
				☆フローズンヨーグルト		●																																						
4	木	○		ごはん																																								
				切り干し大根のみそ汁																								●	△	●														
				米粉いかフライのレモン煮									△						●									△																
				キャベツのかおりあえ																																								
5	金	○		ごはん																																								
				豆じゃが									△															●	△															
				いわしの梅煮									△																△															
				さやいんげんのごまあえ									△												●				△															
8	月	○		ごはん																																								
				いか団子のスープ									△						●									△	●															
				プルコギ									△																△															
				冷凍みかん																																								
9	火	○		ごはん																																								
				菊花汁									△															●	△	●														
				◎なすみそミンチカツ									●															●	△															
				ごぼうと枝豆のサラダ																								●	△															
10	水	○		麦ごはん																																								
				ハヤシチュー（乳除去食）		●																						●	△	●														
				ほうれん草入りオムレツ		●																							△															
				コールスロー																																								
11	木	○		ラーメン						●																																		
				野菜たっぷりタンメンの汁									△															●	△	●														
				揚げぎょうざ									●	△															△															
				春雨サラダ																									△															
12	金	○		わかめごはん																																								
				いもたき									△															●	△	●														
				さばの塩焼き																																								
				のり酢あえ									△																△															
16	火	○		ごはん																																								
				親子汁（卵除去食）		●							△															●	△	●														
				いかの香味揚げ									●															●																
				キャベツのしそひじきあえ									△																△															
17	水	○		ごはん																																								
				豆腐の中華風煮									△															●	△	●														
				ショーロンポー									●	△															△															
				海そうサラダ																									△															

■ 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。

