

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		
2	火	○		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																																			
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	○		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																																			
5	金	○		わかめごはん																																			
				いもたき								△															●	△	●									●	
				さばの塩焼き																						●													
				のり酢あえ									△											●				△											
8	月	○		麦ごはん																																			
				中華飯の具								△																△	●		●						●	●	
				コーンしゅうまい							●																	●			●							●	
				もやしのナムル									△															△											
				さつまいもスティック																																			
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	○		ごはん																																			
				豆じゃが								△															●	△			●							●	
				いわしの梅煮									△															△										●	
				さやいんげんのごまあえ									△											●				△											
12	金	○		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																				●				△											
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。

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	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			
18	木	○		米粉パン(小麦入り)		●				●														●															
				コーンスープ(乳除去食)		●																		●		●		●							●				
				ハンバーグのトマトソースかけ																					△	●													
				サイダーゼリーのフルーツあえ																												●					●		
19	金	○		ごはん																																			
				かぼちゃのみそ汁																				●	△	●										●			
				里いもコロッケ								●	△												●	△	●												
				チンゲンサイのおひたし									△													△													
22	月	○		ごはん																																			
				生揚げのオイスターソース炒め									△												●	△	●		●								●		
				にらまんじゅう								●	△												●	△			●										
				中華あえ									△									●				△													
24	水	○		ごはん																																			
				いか団子のスープ								△				●										△	●		●								●		
				プルコギ								△										●				△			●										
				冷凍みかん																																			
25	木	○		ごはん																																			
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●							△													●	△	●										●		
				きんぴら肉団子								●	△									●				●	△	●									●		
				小松菜ともやしのゆかりあえ																																			
26	金	○		うどん						●																													
				五目うどんの汁								△													●	△	●										●		
				米粉ホキフライの甘酢かけ								△														△											●		
				アーモンドあえ								△			●											△													
29	月	○		ごはん																																			
				ミネストラスープ																					●	△	●		●								●		
				パンプキンコロッケ									●	△												●	△												
				ツナピラフの具																																	●		
30	火	○		ごはん																																			
				塩ちゃんこ								△													●	△	●		●								●		
				信田のみそかけ																					●												●		
				きゅうりとわかめの酢の物									△														△												
				卓上甘みそ																			●				△												
■ 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。