

令和7年9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	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				
17	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●																
				スコッチブロス																					●												●				
				鶏肉のカレー焼き																							△	●													
				ぶどうゼリーのフルーツあえ																																			●		
18	木	○		麦ごはん																																					
				マーボー豆腐							△															●	△	●		●									●		
				かにしゅうまい				●		●														●						●									●		
				もやしのナムル								△												●			△														
19	金	○		ごはん																					●	△			●										●		
				ミネストラスープ																						●	△			●									●		
				コーンフライ							●																●	△											●		
				チキンときのこのピラフの具																									●										●		
				ココア牛乳の素																							●														
22	月	○		麦ごはん																																					
				キーマカレー																						●				●									●		
				ボイルソーセージ																										●										●	
				ツナ入り野菜ソテー																																			●		
24	水	○		ごはん																																					
				豆腐の中華風煮								△												●			●	△	●		●									●	
				ショーロンポー							●		△															△			●									●	
				青パパイアのサラダ																																					
				卓上青じそドレッシング																								△											●		
25	木	○		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									△			●												△													
26	金	○		ごはん																																					
				塩ちゃんこ									△															△	●		●								●		
				信田のみそかけ																						●													●		
				きゅうりの昆布あえ							●		△															△													
				卓上甘みそ																				●				△													
29	月	○		ごはん																																					
				生揚げのオイスターソース炒め									△														●	△	●		●								●		
				かに玉	●			●				△															●	△	●		●								●		
				海そうサラダ																																					
				卓上中華風ドレッシング																					●			△											●		
30	火	○		ごはん																																					
				かぼちゃのみそ汁																							●	△										●			
				鶏肉の唐揚げ									△															△	●												
				小松菜ともやしのごまあえ									△											●				△													

■ 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。