

令和8年1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		
7	水	○		ごはん																																			
				七草入り鶏団子汁							△															●	△	●									●		
				いわしのしょうが煮								△															△											●	
				しそきゅうり																																			
8	木	○		ごはん																																			
				おでん								△														●	△											●	
				大学いも									△										●				△												
				キャベツのなめたけあえ									△														△									●	●		
9	金	○		麦ごはん																																			
				根菜カレー		●																					●		●		●							●	
				ボイルソーセージ																									●										
				りんごゼリーのフルーツあえ																												●		●					●
13	火	○		ごはん																																			
				肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								△															△	●										●	
				ごぼうコロッケ							●																												
				ひじきと大豆の煮物									△														●	△										●	
14	水	○		ごはん																																			
				肉じゃが								△															△			●								●	
				さばのみぞれ煮							●		△													●	●	△											
				キャベツのかおりあえ																																			
15	木	○		スライスパン		●				●															●														
				かぶのシチュー		●																				●		●		●								●	
				元気サラダ							●		△														△			●								●	
				いちごジャム																																			
16	金	○		ごはん																																			
				親子汁	●							△															△	●										●	
				れんこんサンドフライ							●		△													●	△	●											
				のり酢あえ									△											●			△												
19	月	○		ごはん																																			
				わかめスープ								△															●	△	●		●							●	
				チャブチェ									△											●			△			●									
				いちごヨーグルト		●																																	
20	火	○		ごはん																																			
				ひきずり								△															●	△	●									●	
				ヒレカツ							●																				●								
				煮酢あえ																																			
				卓上トンカツソース																							●							●					
21	水	○		きしめん						●																	●	△			●							●	
				みそきしめんの汁																							●	△			●							●	
				つくね																								△	●										
				いよかん																																			
22	木	○		麦ごはん																																			
				八宝菜								△					●											△			●							●	
				ショーロンポー								●	△															△			●							●	
				切り干し大根の中華サラダ																																			
				卓上中華風ドレッシング																				●				△										●	

■ 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。

