

## 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

■ 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。

安城市の各調理場は、主に花生と大豆を主原料とする「豆味噌」で、その他の豆類や穀類を組み合わせて、豊富な味わいの「味噌」を製造している。

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	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	パインツプル	その他魚介類	
				ごはん																																	
23	金	○		豆と穀物のミネストラスープ																					●	△			●			●					
				あじのフリッター					●	△																△	△				●		●				
				チキンときのこのピラフの具																												●					
				コーヒー牛乳の素																																	
				ごはん																																	
26	月	○		マーボー大根									△												●	△	●	●				●					
				揚げえびしゅうまい			●			●																						●					
				はるさめサラダ																																	
				卓上青じそドレッシング																						△						●					
27	火	○		ごはん																																	
				けんちん汁									△												●	●	△				●						
				ハンバーグのいちじくソースかけ									△												△	●											
				ほうれん草のおひたし									△												△					●							
28	水	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮									△												●	△	●				●						
				ねぎ入り卵焼き	●																					△					●						
				チンゲンサイとツナのあえ物									△																	●							
29	木	○		米粉パン(小麦入り)	●							●													●												
				野菜スープ									△												●	△		●				●					
				チキンの照り焼きソース									△												△	●											
				花野菜のサラダ																																	
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					●												
30	金	○		麦ごはん																																	
				じゃがいもの白みそ汁																						△					●						
				にぎすフライ									●																		●						
				したじめしの具									△												●	△	●										
				卓上ソース																																	
				蒲郡みかんミニゼリー																																	

■ 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。