

令和8年10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	（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		
19	月	○		ごはん																																			
				塩ちゃんこ							△															●	△	●		●						●			
				たらの銀紙焼き																							●	△									●		
				りんご																													●						
20	火	○		麦ごはん																																			
				中華飯の具（卵除去食）	●						△				●									●			△	●		●							●		
				春巻						●	△													●			△			●									
				寒天サラダ																							△										●		
21	水	○		ごはん																																			
				生揚げの白みそ汁																							●	△									●		
				豚肉のしょうが炒め								△																△			●								
				みかん																																			
22	木	○		ごはん																																			
				◎十三夜汁							△																	△	●									●	
				コロッケ						●													●								●								
				まめっこサラダ																				●			●	△											
23	金	○		小型ロールパン		●			●																	●											●		
				野菜たっぷり焼きそば						●																		△			●							●	
				ソーセージのケチャップ煮																											●								
				アーモンド小魚							△			●														△										●	
26	月	○		ごはん																																			
				すき焼き							△																●	△			●							●	
				五目厚焼き卵	●							△																△											
				アセロラミニゼリー																																			
27	火	○		わかめごはん																																			
				豚肉と野菜のしょうが煮							△																	△			●							●	
				つくね																								△	●										
				キャベツとれんこんの和風サラダ																																			
				卓上和風クリーミードレッシング																								△										●	
28	水	○		ごはん																																			
				肉じゃが							△																				●							●	
				かれいフライのレモン煮						●	△																●	△									●		
				しそきゅうり																																			
29	木	○		くろロールパン		●			●																	●													
				コーンスープ（乳除去食）		●																					●		●		●						●		
				ポロニアソーセージ																									●		●								
				カラフルマリネ																																			
30	金	○		ごはん																																			
				豆腐のオイスターソース炒め							△													●			●	△	●		●						●		
				あじの磯辺フライ						●																	●										●		
				中華風サラダ																																			

- 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。

★料理に含まれるアレルギーを確認し、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。