

令和8年10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				
1	木	○		ごはん																																					
				豆腐の中華風煮							△															●	△	●		●											
				ショーロンポー						●	△																△			●								●			
				きゅうりのナムル								△												●			△														
2	金	○		ごはん																																					
				ざくざく汁							△																●	△	●										●		
				肉団子																							△	●												●	
				ツナそぼろ								△												●			△												●		
5	月	○		ごはん																																					
				じゃがいもの白みそ汁																							△	●											●		
				いわしのかば焼き								△															△												●		
				ひじきと大豆の煮物								△															●	△											●		
6	火	○		わかめごはん																																					
				高野豆腐の卵とじ	●							△															●	△	●										●		
				いか団子のたこやき風														●																						●	
				キャベツのかおりあえ																																					
7	水	○		クロロールパン		●				●															●																
				さつまいものクリームシチュー		●																				●		●		●									●		
				れんこんチップス																																					
				ベーコンと野菜のソテー																												●								●	
8	木	○		麦ごはん																																					
				中華飯の具			●				△													●				△	●		●								●		
				コーンしゅうまい						●																	●				●								●		
				茎わかめサラダ																																					
				卓上中華風ドレッシング																				●			△												●		
9	金	○		きしめん						●																●		●											●		
				五目きしめんの汁								△															●	△	●										●		
				米粉ししゃもフライの甘酢かけ								△															△												●		
				キャベツのたくあんあえ																				●																●	
				米粉豆乳プリンタルト																							●														
13	火	○		ごはん																																					
				豚肉とじゃがいものきんぴら							△													●			△			●									●		
				あじの磯辺フライ						●																●													●		
				キャベツの梅あえ																																					
14	水	○		ごはん																																					
				生揚げのオイスターソース炒め							△																●	△	●		●								●		
				かに玉	●			●			△																●	△	●		●								●		
				中華風サラダ								△												●			△														
15	木	○		麦ごはん																																					
				根菜カレー		●																					●			●					●				●		
				じゃがいもとツナのマヨネーズ炒め								△															●	△										●			
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																●													●						●		
16	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																												●									
				小魚								△																△										●			

■ 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。

令和8年10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		
19	月	○		ごはん																																			
				けんちん汁							△												●				●	△									●		
				チキンカツ							●																	●											
				ボイルキャベツ																									●										
				卓上ソース																																			
20	火	○		ごはん																																			
				みそ汁																						●	△										●		
				豚肉のしょうが炒め								△																			●								
				みかん																																			
21	水	○		ソフトめん					●																														
				きのこ入りミートソース																						●				●								●	
				ほうれん草入りオムレツ	●																						△												
				カラフルマリネ																																			
22	木	○		ロウカット玄米ごはん																																			
				十三夜汁								△															●	△										●	
				栗コロッケ								●																											
				鶏肉ときのこの混ぜごはんの具									△															△	●									●	
				アセロラミニゼリー																																			
23	金	○		ごはん																																			
				里いものそぼろ煮								△																△	●									●	
				さばの塩焼き																						●													
				チンゲンサイのごまあえ									△											●				△											
26	月	○		ごはん																																			
				肉じゃが								△																△			●							●	
				れんこんサンドフライ							●	△																△	●										
				のり酢あえ								△												●			△												
27	火	○		ごはん																																			
				すきやき								△											●				●	△									●		
				厚焼き卵	●																																		
				さっぱりきゅうり																																			
28	水	○		りんごパン		●			●																●									●					
				キャベツのツナ煮																																	●		
				ボイルソーセージ																										●									
				ライスマカロニサラダ																																			
				卓上ノンエッグマヨネーズ																							●												
29	木	○		ごはん																																			
				根菜のごま汁								△												●			●	△									●		
				鶏肉の唐揚げ									△															△	●										
				切り干し大根とほうれん草のあえもの									△															△											
30	金	○		ごはん																																			
				肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								△																△	●								●		
				たらの銀紙焼き																							●	△									●		
				りんご																													●						

■ 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。