

令和8年2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			
2	月	○		ごはん																																				
				いなか汁																						●	△										●			
				牛丼の具								△										●					△											●		
				ヨーグルト		●																																		
3	火	○		ごはん																																				
				のっぺい汁								△															△	●										●		
				いわしのかば焼き								△															△											●		
				磯香あえ								△															△													
				さくさく豆腐							●																●													
4	水	○		わかめごはん																																				
				豚肉と野菜のしょうが煮								△															△			●								●		
				愛知のれんこん入りつくね																							△	●												
				キャベツのごまゆかり																			●																	
				型抜きチーズ		●																																		
5	木	○		ラーメン					●																															
				豚骨ラーメンの汁							△																△			●								●		
				さつまいものあめ煮																																				
				大根のナムル								△												●				△												
6	金	○		ごはん																																				
				大根と豚肉の煮物								△															●	△		●								●		
				お好み焼きはんぺん														●									△											●		
				炒めれんこんサラダ								△											●				△													
				卓上ごまドレッシング																			●				△													
9	月	○		ごはん																																				
				親子煮	●							△															△	●										●		
				さばの銀紙焼き																						●	△													
				キャベツのたくあんあえ																																				
10	火	○		ごはん																																				
				マーボービーンズ								△															●	△	●		●							●		
				かにしゅうまい				●		●																					●								●	
				中華あえ								△											●					△												
12	木	○		スライスパン		●			●																●															
				ファイバースープ								△															●	△	●		●							●		
				ポロニアソーセージ																								●		●										
				ブロッコリーとコーンのサラダ																																				
				卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
				りんごジャム																														●						
13	金	○		ごはん																																				
				ちゃんこ煮								△															△	●										●		
				あじの磯辺フライ							●																●											●		
				はるみ																																				
16	月	○		ごはん																																				
				生揚げのオイスターソース炒め								△															●	△	●		●							●		
				春巻							●	△															●	△			●									
				海そうサラダ																																				
				卓上青じそドレッシング																								△										●		

■ 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。

令和8年2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		
17	火	○		麦ごはん																																			
				大根スープ						△															●	△	●		●										
				ルーロー飯の具						△													●			△			●								●		
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																●											●		●				●		
18	水	○		ごはん																																			
				煮みそ																						●	△			●								●	
				米粉ししゃもフライの銀あんかけ							△																△											●	
				アーモンドあえ							△					●											△												
19	木	○		ソフトめん					●																														
				大豆入りミートソース																							●			●								●	
				オムレツ	●																						△												
				野菜の甘酢あえ																																			
20	金	○		ごはん																																			
				ツナとじゃがいもの煮付け						△																	●	△										●	
				照り焼きハンバーグ						△																	△	●											
				きゅうりの昆布あえ						●	△																△												
24	火	○		ごはん																																			
				ざくざく汁						△																	△			●								●	
				おから入り米粉コロッケ																							●												
				キャベツのしそひじきあえ						△																	△												
25	水	○		麦ごはん																																			
				春雨スープ							△																△	●		●								●	
				ビビンバの具							△													●			△			●									
				錦糸卵	●																																	●	
				さつまいもスティック																																			
26	木	○		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																										●									
				ココア牛乳の素																							●												
27	金	○		麦ごはん																																			
				安城ハーモニーカレー																							●	△		●									
				白身魚フライ							●																											●	
				ポイルキャベツ																																			
				卓上ソース																																			

■ 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。