

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

■ 料理ごとに、アレルギンが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2はへがつけてあります。

※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 「調味料の大蔵」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。

■ 安城市の吉崎洋物では、原材料としてではご落花生（ヒーフ）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。

■ 潜在的は主に発現、たゞ、かほ、か、たゞ等の無効類が混入する。
■ 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	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	
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										●																							
			ボイルキャベツ																																	
			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。