

# 令和8年3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						
2月	○			ごはん																																							
				高野豆腐の炒り煮							△															●	△	●											●				
				さわらの塩こうじ焼き																																				●			
				キャベツのたくあんあえ																			●																				
3月	○			ごはん																																							
				かきたま汁(卵除去食)	●						△															●	△														●		
				かぼちゃコロッケ						●	△															●	△															●	
				五目ちらし寿司の具							△															●	△														●		
				☆いがまんじゅう																						●																	
4月	○			ごはん																																							
				肉じゃが							△															●	△			●											●		
				にしんの煮付け							△																△														●		
				しそきゅうり																																							
5月	○			ごはん																																							
				豆腐とあさりのキムチチゲ							△															●	△	●		●									●	●			
				肉団子																						△	●																
				青菜のナムル							△												●			△																	
6月	○			うどん					●																																		
				肉うどんの汁							△															●	△			●											●		
				さつまいもの天ぷら						●																	△																
				小松菜ともやしの土佐あえ							△																△																
9月	○			麦ごはん																																							
				中華飯の具(卵除去食)	●						△						●									△	●		●												●		
				えびしゅうまい			●			●																																●	
				茎わかめ入り中華あえ							△																△																
10月	○			ごはん																																							
				◎フォー・ガー							△															△	●		●														
				米粉ホキフライの甘酢かけ							△																△																●
				青パパイヤのレモンサラダ																																							
11月	○			ごはん																																							
				おくずかけ						●	△															●	△														●		
				さばの銀紙焼き																							△																
12月	○			ミルクロールパン		●				●															●																		
				鶏肉ときのこのクリーム煮(乳除去食)	●																					●	●		●												●		
				ハンバーグのトマトソースかけ																						●	△	●		●													
				コールスロー																																						●	
13月	○			ごはん																																							
				豚汁																						●	△			●											●		
				いかの香味揚げ						●							●									●																●	
16月	○			麦ごはん																																							
				チキンカレー(乳除去食)	●																					●	●		●												●		
				ソーセージとキャベツのソテー																																							
				りんごゼリーのフルーツあえ																																					●	●	

■ 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。

