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

安城市南部学校給食共同調理場
問い合わせ先 南部調理場　TEL 0566－92－3669 FAX　0566－92－5918

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																																		
				ちゃんこ煮							△														●	△	●										●	
				いわしの梅煮							△															△											●	
				きゅうりとわかめの酢の物							△											●				△												
3	火	○		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	水	○		ごはん																																		
				豆腐とあさりのキムチチゲ							△														●	△	●		●				●		●	●		
				肉団子																						△	●											
				青菜のナムル							△											●				△												
5	木	○		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							△															△											●	
6	金	○		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																		●																
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	火	○		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	水	○		ごはん																																		
				おくずかけ						●	△														●	△											●	
				さばの銀紙焼き																				●		△												
				大根サラダ																		●				△											●	
12	木	○		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	金	○		ごはん																																		
				豚汁																					●	△			●								●	
				いかの香味揚げ						●						●									●												●	
				菜の花あえ							△															△												
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

安城市南部学校給食共同調理場
問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566－92－3669 FAX 0566－92－5918

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	○		赤飯																																	
				桜かまぼこのすまし汁							△														●	△										●	
				チキンカツ						●															●		●										
				キャベツのかおりあえ																																	
				卓上甘みそ																		●				△											
				☆米粉豆乳プリンタルト																					●	△											
18	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●												
				ポークビーンズ																					●				●							●	
				ツナ入りオムレツ	●																					△	●									●	
				ほうれん草サラダ																					●	△			●								
19	木	○		ごはん																																	
				肉じゃが							△														●	△			●							●	
				にしんの煮付け							△															△										●	
				しそきゅうり																																	
23	月	○		ごはん																																	
				マーボー豆腐							△														●	△	●		●							●	
				愛知の野菜春巻						●	△											●				△	●										
				もやしのナムル							△											●				△											

■　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。

対応欄の記入方法	
	★料理に含まれるアレルゲンを確認し、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、代わ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。