

令和8年5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 落花生 (ピーナッツ)	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	金	○	ごはん																																			
			生揚げのオイスターソース炒め								△														●	△	●		●							●		
			かに玉	●			●				△														●	△	●		●								●	
			きゅうりのナムル									△										●				△												
7	木	○	うどん						●																													
			肉うどんの汁								△														●	△		●									●	
			れんこん入りコロッケ								●														●	△	●											
			しそきゅうり																																			
8	金	○	麦ごはん																																			
			◎ダールカレー																						●		●		●									●
			若鶏のハーブ焼き																							△	●											
			レモンサラダ																																			
11	月	○	麦ごはん																																			
			豆腐スープ								△														●	△	●		●								●	
			揚げぎょうざ								●	△														△			●									●
			枝豆ツナチャーハンの具									△									●				●	△											●	
12	火	○	ごはん																																			
			親子煮(卵除去食)		●						△														●	△	●										●	
			いわしの梅煮									△														△												●
			チンゲンサイのごまあえ									△									●					△												
13	水	○	ごはん																																			
			たまねぎの白みそ汁																						●	△											●	
			ミンチカツ								●																●		●									●
			ひじきとじゃこのふりかけ									△														△												●
14	木	○	愛知のツイストパン		●				●															●												●		
			鶏肉とえびのクリーム煮(乳除去食)		●	●																			●		●		●								●	
			焼きソーセージ																										●									
			青パパイアのサラダ																																			
			卓上コーンクリームドレッシング																																			
15	金	○	ごはん																																			
			じゃがもち汁								△															△	●										●	
			平つくね																								●		●									●
			のり酢あえ									△										●				△												
			アーモンド											●																								
18	月	○	五穀ごはん																																			
			ハヤシシチュー(乳除去食)		●																				●		●		●								●	
			野菜ソテー																										●									●
			アセロラジュレのフルーツあえ																											●		●						●
19	火	○	ごはん																																			
			豆じゃが								△														●	△		●									●	
			さばの銀紙焼き																					●		△												
			キャベツのなめたけあえ									△														△											●	●
20	水	○	ソフトめん						●																													
			ミートソース																						●		●		●								●	
			チーズ入りオムレツ		●	●																																
			カラフルサラダ																																			

■ 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。

