令和8年5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
1	金	○		ごはん																																	
				豆じゃが							△														●	△			●							●	
				お好み焼きはんぺん												●										△										●	
				しそきゅうり																																	
7	木	○		愛知のツイストパン		●				●															●												
				鶏肉とえびのクリーム煮		●	●																		●		●		●							●	
				焼きソーセージ																									●								
				カラフルマリネ																																	
8	金	○		ごはん																																	
				かきたま汁	●						△														●	△										●	
				ミンチカツ						●																	●		●							●	
				小松菜のごま酢あえ							△												●			△											
11	月	○		麦ごはん																																	
				マーボー豆腐							△														●	△	●		●							●	
				揚げぎょうざ						●	△															△			●								
				中華風サラダ							△												●			△											
12	火	○		ソフトめん						●																											
				大豆入りミートソース																					●				●							●	
				ツナと野菜のソテー																																●	
				ココア牛乳の素																					●												
13	水	○		ごはん																																	
				のっぺい汁							△															△	●									●	
				れんこん入りコロッケ						●															●	△	●										
				ひじきのサラダ							△															△											
				卓上和風クリーミードレッシング																						△										●	
14	木	○		ごはん																																	
				肉団子と根菜のさっぱり煮							△															△	●										●	
				いわしの梅煮							△															△											●	
				きゅうりとわかめの酢の物							△												●			△											
15	金	○		五穀ごはん																																	
				ソーセージと野菜のトマトスープ																					●	△			●							●	
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				チキンときのこのピラフの具																							●									●	
				りんごミニゼリー																														●			
18	月	○		ごはん																																	
				生揚げと豚肉の煮物							△														●	△			●							●	
				つくね																						△	●									
				アーモンドあえ							△			●												△											
19	火	○		ごはん																																	
				親子煮	●						△															△	●									●	
				いかの香味揚げ						●						●									●											●	
				きゅうりの福神漬あえ																						△											
20	水	○		サンドイッチバンズパン		●				●															●												
				スコッチブロス																					●				●							●	
				ハンバーグのトマトソースかけ																						△	●									
				野菜の甘酢あえ																																	
				ヨーグルト		●																															

■　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5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
21	木	○		ごはん																																	
				きのこと豆腐のスープ							△														●	△	●		●								●	
				春巻						●	△														●	△			●								
				もやしのナムル							△												●			△											
22	金	○		ごはん																																	
				沢煮椀							△															△			●							●	
				さばの銀紙焼き																				●		△											
				キャベツのなめたけあえ							△															△										●	●	
25	月	○		ごはん																																	
				サンバル																					●				●							●	
				フライドチキン																						△	●										
				いちごゼリーのフルーツあえ																											●						●
26	火	○		麦ごはん																																	
				八宝菜							△					●										△			●							●	
				コーンしゅうまい						●															●				●							●	
				中華あえ							△												●			△											
27	水	○		うどん						●																											
				肉うどんの汁							△														●	△			●							●	
				米粉ししゃもフライの甘酢かけ							△															△										●	
				もやしとチンゲンサイのあえ物							△															△											
28	木	○		ごはん																																	
				新じゃがいもの白みそ汁																					●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め							△															△			●								
				冷凍みかん																																	
29	金	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め							△														●	△	●		●							●	
				かに玉	●			●			△														●	△	●		●							●	
				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。