

令和8年6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					
1	月	○	ごはん																																						
			豚肉と野菜のしょうが煮								△																△		●								●				
			さばのおかか煮								●															●	●											●			
			チンゲンサイのアーモンドあえ									△			●												△														
2	火	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			夏野菜のカレー(乳除去食)		●																																	●			
			ジャーマンポテト																											●									●		
			冷凍みかん																																						
3	水	○	スライスパン		●				●																	●															
			オニオンスープ								△															●	△	●		●								●			
			ハムチーズサンドフライ		●						●																●	●													
			青パパイアのサラダ																																						
			いちごジャム																																						
4	木	○	ごはん																																						
			生揚げの中華煮								△												●				△		●									●			
			かにしゅうまい					●			●													●															●		
			大豆もやし中華サラダ																				●				●	△													
5	金	○	きしめん						●																																
			五目きしめんの汁								△																●	△	●										●		
			いかの香味揚げ								●						●										●												●		
			ごぼうの甘辛炒め									△																△												●	
8	月	○	ごはん																																						
			愛知のしらす入りつみれ汁																									△											●		
			たこの唐揚げ																																				●		
			かみかみにんじんごはんの具									△																●	△	●											●
9	火	○	わかめごはん																																						
			高野豆腐の卵とじ(卵除去食)		●						△																●	△	●										●		
			いわしのしょうが煮									△																△												●	
			野菜とキャベツの即席漬け								●	△										●					△														
10	水	○	ごはん																																						
			ホイコーロー								△																	△													
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ									△																△											●		
			切り干し大根の中華サラダ																								●	△											●		
11	木	○	クロワッサン		●				●																●																
			豚肉と野菜のトマト煮																																				●		
			ツナ入りオムレツ		●																							△	●											●	
			カラフルマリネ																																						
12	金	○	ごはん																																						
			地元野菜のみそ汁																								●	△												●	
			鶏肉のいちじくソースかけ									△																△	●												
			キャベツときゅうりのごまゆかり																				●																		
15	月	○	ごはん																																						
			肉団子と千切り野菜の煮物								△																	△	●										●		
			あじの南蛮漬け									△																△												●	
			ひじきのツナ煮									△															●	△												●	
16	火	○	ごはん																																						
			生揚げと豚肉のみそ炒め								△																●	△											●		
			ほうれん草入り卵焼き		●																																				
			からしあえ									△																△													

■ 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。

令和8年6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	水	○		サンドイッチロールパン		●				●															●																			
				枝豆のクリームスープ(乳除去食)		●																						●																
				スラッピージョー									●																															
				サイダーゼリーのフルーツあえ																																								
18	木	○		ごはん																																								
				ざくざく汁									△														●	△	●															
				照り焼きハンバーグ									●	△									●					△	●		●													
				葉物野菜の梅あえ																																								
19	金	○		麦ごはん																																								
				鶏団子の中華豆乳スープ																				●				●		●														
				愛知のしそ入り春巻									●	△														●	△	●														
				◎安城たつぷり丼の具										△											●			●	△	●		●												
22	月	○		ごはん																																								
				なすとわかめのみそ汁																								●	△	●														
				とんかつ									●															●																
				みどりキャベツ(味付き)																																								
				卓上ソース																																								
23	火	○		ごはん																																								
				ファイバースープ									△														●	△			●													
				◎カブサの具													●												●															
				ひよこ豆のサラダ																								●																
24	水	○		ごはん																																								
				ほうれん草の親子汁(卵除去食)		●							△														●	△	●															
				コロッケ									●											●				●																
				三色野菜のごまあえ										△														△																
25	木	○		ごはん																																								
				いり豆腐									△														●	△			●													
				さわらの塩こうじ焼き																																								
				キャベツのしそひじきあえ										△														△																
26	金	○		ソフトめん						●																																		
				カレーソース																							●		●		●													
				ポロニアソーセージ																									●		●													
				アスパラガスのサラダ																								●																
29	月	○		麦ごはん																																								
				たまねぎの春雨スープ									△														●	△	●		●													
				ビビンバの具										△															△		●													
				錦糸卵																											●													
				コーヒー牛乳の素																																								
30	火	○		ごはん																																								
				肉じゃが									△														●	△			●													
				たらの銀紙焼き																								●	△															
				きゅうりの福神漬あえ																									△															

■ 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。

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、代替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。