令和8年6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	月	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮							△															△	●									●	
				かぼちゃコロッケ						●	△														●	△											
				ひじきとツナの煮物							△															△										●	
2	火	○		ごはん																																
				ホイコーロー							△															△			●								
				ショーロンポー						●	△															△			●							●	
				きゅうりのナムル							△											●				△											
3	水	○		ごはん																																
				高野豆腐の卵とじ	●						△														●	△	●									●	
				いわしのしょうが煮							△															△										●	
				キャベツのたくあんあえ																																
4	木	○		ごはん																																
				豆乳入りみそ汁																					●	△			●							●	
				ハンバーグの青じそソースかけ							△															△	●										
				ごぼうの甘辛炒め							△															△										●	
5	金	○		スライスパン		●				●															●											
				パンプキンポタージュ		●																			●				●							●	
				米粉ささみカツのマリアナソースかけ																							●									
				レモンサラダ																																
				ブルーベリージャム																																
8	月	○		ごはん																																
				いり豆腐							△														●	△			●							●	
				ほうれん草入り卵焼き	●																																
				切り干し大根のベーコン煮							△												●			△			●							●	
9	火	○		ごはん																																
				ふだま汁						●	△															△	●								●	
				たらの銀紙焼き																					●	△									●	
				キャベツのしそひじきあえ							△															△											
				型抜きチーズ		●																															
10	水	○		わかめごはん																																
				肉じゃが							△															△			●							●	
				えびカツ			●			●															●										●	
				さっぱりきゅうり																																
11	木	○		ソフトめん						●																										
				カレーソース																					●		●		●					●		●	
				じゃがいもとコーンのマヨネーズ炒め							△														●	△										
				アセロラミニゼリー																																
12	金	○		ごはん																																
				愛知のしらす入りつみれ汁																						△										●	
				ヒレカツ						●															●				●							
				キャベツときゅうりの梅あえ																																
				卓上ソース																																
15	月	○		ごはん																																
				大根と豚肉の煮物							△															△			●							●	
				さばのおかか煮						●															●	●										●	
				ゆかりあえ																																

■　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6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
16	火	○		麦ごはん																																	
				わかめスープ							△															△	●		●							●	
				ビビンバの具							△											●				△			●								
				錦糸卵	●																															●	
				さつまいもスティック																																	
17	水	○		ごはん																																	
				豚肉と根菜のきんぴら							△											●				△			●								
				あじの磯辺揚げ						●	△															△										●	
				冷凍みかん																																	
18	木	○		サンドイッチロールパン		●				●															●												
				オニオンスープ							△														●	△			●							●	
				スラッピージョー						●																			●								
				青パパイヤのサラダ																																	
				卓上シーザードレッシング																					●	△											
19	金	○		ごはん																																	
				八杯汁							△														●	△										●	
				鶏肉のいちじくソースかけ							△															△	●										
				ごまきゅうり																		●															
22	月	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ハヤシシチュー		●																			●				●							●	
				カラフルソテー																									●							●	
				ぶどうゼリーのフルーツあえ																											●						●
23	火	○		麦ごはん																																	
				豆腐となすのオイスターソース炒め							△												●			●	△	●		●							●	
				かにしゅうまい				●		●																			●							●	
				大根サラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																		●				△										●	
24	水	○		きしめん						●																											
				五目きしめんの汁							△															△	●										●	
				米粉ししゃもフライの銀あんかけ							△															△											●	
				のり酢あえ							△												●			△											
25	木	○		ごはん																																	
				中華風スープ							△															△	●			●							●	
				プルコギ							△												●			△				●							
				いちごヨーグルト		●																															
26	金	○		クロワッサン		●				●															●												
				鶏肉と野菜のトマト煮																							●										●	
				ツナ入りオムレツ	●																					△	●										●	
				アスパラガスのサラダ																																	
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
29	月	○		ごはん																																	
				ざくざく汁							△														●	△			●							●	
				鶏肉団子の甘辛煮							△															△	●										
				チンゲンサイともやしのごまあえ							△												●			△											
30	火	○		ごはん																																	
				ファイバースープ							△														●	△	●		●							●	
				コーンフライ						●															●	△											
				カプサの具																														●		●	
				コーヒー牛乳の素																																	

■　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。