令和8年7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	水	○		くろロールパン		●				●															●												
				クリームシチュー		●																			●		●		●							●	
				夏野菜ソテー																									●							●	
				さくさく豆腐						●															●											
2	木	○		ごはん																																
				親子煮	●						△															△	●									●	
				ごぼうコロッケ						●	△														●	△										
				きゅうりとわかめの酢の物							△											●				△											
3	金	○		麦ごはん																																
				夏野菜のカレー		●																			●				●				●		●		
				ゴーヤのツナマヨ炒め																					●										●	
				ピーチミニゼリー																											●					
6	月	○		ごはん																																
				たぬき汁																		●				△									●	
				白身魚フライ						●															●										●	
				磯香あえ							△															△										
				卓上ソース																																
7	火	○		ごはん																																
				七夕汁						●	△															△									●	
				お星さまハンバーグのおろしソースかけ							△														●	△	●		●							
				にんじんしりしり	●						△															△										●	
				七夕ゼリー																																
8	水	○		ごはん																																
				豆じゃが							△														●	△			●							●	
				いかの香味揚げ						●						●									●										●	
				キャベツのなめたけあえ							△															△									●	●	
9	木	○		ソフトめん						●																										
				ミートソース																					●				●							●	
				キャベツのソテー																																●	
				フローズンヨーグルト		●																															
10	金	○		ごはん																																
				塩ちゃんこ							△														●	△	●		●							●	
				さばの銀紙焼き																				●		△											
				きゅうりのごまじょうゆあえ							△												●			△											
13	月	○		ごはん																																
				生揚げの中華煮							△														●	△				●							
				にんじんしゅうまい						●													●							●						●	
				バンサンスー							△												●			△											
14	火	○		ごはん																																
				いなか汁																					●	△									●	
				いか団子のたこやき風												●																				●	
				しそきゅうり																																
				きらず揚げ						●															●											
15	水	○		サンドイッチバンズパン		●				●															●											
				かぼちゃのポトフ							△															△				●						●	
				フライドチキン																						△	●									
				野菜の甘酢あえ																																
				ココア牛乳の素																					●											

■　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。

令和8年7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	木	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮							△															●	△	●									●	
				厚焼き卵	●																																
				アーモンドあえ							△			●												△											
17	金	○		ごはん																																	
				中華風コーンスープ																					●		●		●							●	
				春巻						●	△														●	△			●							
				杏仁豆腐																					●						●					●
21	火	○		ミルクロールパン		●				●															●											
				ハートマカロニのカレースープ																					●				●						●	
				米粉ホキフライのフレッシュソースかけ							△															△									●	
				みどりキャベツ																																
				卓上コーンクリーミードレッシング																																
22	水	○		ごはん																																	
				なすのみそ汁																					●	△									●	
				豚肉のしょうが炒め							△															△			●							
				冷凍みかん																																
23	木	○		りんごパン		●				●															●								●			
				キャベツのツナ煮																															●	
				焼きソーセージ																									●							
				ひじきのサラダ							△															△										
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					●											
24	金	○		ごはん																																	
				沢煮椀							△														●	△			●						●	
				チキン和風揚げ																						△	●									
				チンゲンサイのあえもの							△															△										
27	月	○		麦ごはん																																	
				マーボービーンズ							△														●	△	●		●						●	
				揚げぎょうざ						●	△															△			●							
				切り干し大根の中華サラダ							△												●			△									●	
28	火	○		クロスロールパン		●				●															●											
				コンソメスープ							△														●	△			●						●	
				鶏肉のマーマレード煮							△															△	●									
				コールスロー																																
				卓上コールスロードレッシング																																●
29	水	○		ごはん																																	
				豚肉とじゃがいものきんぴら							△												●				△			●							
				いわしのしょうが煮							△																△									●	
				キャベツときゅうりの即席漬け						●	△																△										
30	木	○		ラーメン						●																											
				野菜たっぷりタンメンの汁							△															●	△	●		●						●	
				平つくね																							●		●							●	
				茎わかめサラダ																																
				卓上ごまドレッシング																				●			△										
31	金	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				トマトスープ																						●	△	●		●						●	
				オムレツ	●																																
				えびピラフの具			●																													●	
				小魚							△															△									●	

■　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。