

令和8年9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	火	○		ごはん																																				
				生揚げの中華煮							△															●	△			●										
				かにしゅうまい				●		●																				●								●		
				切り干し大根の中華サラダ																																				
				卓上中華風ドレッシング																			●				△											●		
2	水	○		ごはん																																				
				豚肉と野菜のしょうが煮								△																				●							●	
				つくね																							△	●												
				きゅうりのごまじょうゆあえ									△										●				△													
				フローズンヨーグルト		●																																		
3	木	○		ごはん																																				
				いなか汁																						●	△											●		
				チキン和風揚げ																							△	●												
				チンゲンサイとツナの炒め物									△														△											●		
4	金	○		スライスパン		●			●																●															
				スコッチブロス																												●						●		
				スラッピージョー							●																				●									
				ぶどうゼリーのフルーツあえ																														●					●	
7	月	○		ごはん																																				
				豆じゃが								△															●	△			●								●	
				さばのおかか煮									△													●	△											●		
				小松菜のごまあえ																			●				△													
8	火	○		ラーメン					●																															
				野菜たっぷりタンメンの汁								△															●	△	●		●							●		
				アイアンチキン																								●												
				海そうサラダ																																				
				卓上青じそドレッシング																							△										●			
				きらず揚げ							●																●													
9	水	○		ごはん																																				
				親子汁	●							△															●	△	●									●		
				さんまの銀紙焼き																							△											●		
				キャベツときゅうりの即席漬け							●	△															△													
10	木	○		麦ごはん																																				
				安城ハーモニーカレー																						●	△			●										
				野菜ソテー																												●						●		
				ココア牛乳の素																							●													
11	金	○		ごはん																																				
				高野豆腐の炒り煮								△															●	△	●									●		
				かぼちゃの天ぷら							●																	△												
				アーモンドあえ									△		●												△													
14	月	○		ごはん																																				
				ちゃんこ煮								△																△	●									●		
				いかの香味揚げ							●							●									●											●		
				キャベツの福神漬けあえ																								△												
15	火	○		ごはん																																				
				ひきずり								△															●	△	●									●		
				いわしの梅煮									△															△										●		
				きゅうりとわかめの酢の物									△															△												

■ 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9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

[illegible]

※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。