

令和7年11月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年組名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566－76－4700 FAX 0566－77－1850

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				
4	火	○		ごはん																																					
				大豆入りカレースープ																					●		●		●								●				
				オムレツ	●																						△											●			
				ツナピラフの具																																		●			
5	水	○		ラーメン					●																													●			
				中華あんかけの具			●				△													●			△	●		●								●			
				愛知のにぎす揚げぎょうざ							●	△															●	△		●									●		
				海そうサラダ																							△												●		
6	木	○		ごはん																																		●			
				みそ汁								△															△												●		
				和風おろしハンバーグ								△															△	●		●										●	
				もやしときゅうりのあえ物																			●				△														
7	金	○		ごはん							△																												●		
				オニオンスープ								△															△				●									●	
				ポテト衣のささみフライ																							△	●		●										●	
				元気サラダ							●	△																△			●									●	
				☆ヨーグルト		●																																			
10	月	○		麦ごはん																																			●		
				◎ゲーンチュートタオフー（タイ）							△													●			△	●		●									●		
				ガバオライスの具（タイ）								△													●		△	●											●		
				☆米粉チョコドッグ	●																						●														
11	火	○		ごはん																																				●	
				肉じゃが								△																△				●								●	
				米粉ししゃもフライ																																				●	
				みどりキャベツ(味付き)																																					
				卓上ソース																																					
12	水	○		スライスパン		●				●																●															
				コーンスープ(乳除去食)		●																					●				●								●		
				スラッピージョー								●																				●									
				いちごゼリーのフルーツあえ																																					●
13	木	○		ごはん																																					
				親子煮（卵除去食）	●							△															△	●											●		
				肉団子																								△	●											●	
				のり酢あえ									△											●				△											●		
14	金	○		うどん					●																																
				きのこ南蛮うどんの汁								△															●	△	●										●		
				米粉コロッケ																		●									●										
				チンゲンサイともやしのあえ物									△															△													
17	月	○		ごはん																																					
				生揚げと豚肉のみそ炒め								△															●	△			●										
				さばの塩焼き																																					
				ごまきゅうり																				●																	
18	火	○		ごはん																																					
				大根のそぼろ煮								△															●	△			●								●		
				いかの香味揚げ							●							●									●												●		
				ほうれん草のあえ物									△															△													

■ 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7年11月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年組名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566－76－4700 FAX 0566－77－1850

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						
19	水	○		愛知の大根葉ごはん																																							
				地元食材のうま煮(卵除去食)	●						△															●	△	●									●						
				◎いわしの八丁みそ煮																							△										●						
				ゆかりあえ																																							
				☆蒲郡みかんゼリー																																							
20	木	○		ごはん																																							
				いなか汁																						●	△										●						
				◎平つくね																							●		●								●						
				土佐あえ								△															△										●						
				☆鬼まんじゅう							●																	△										●					
25	火	○		麦ごはん																																							
				ワンタンスープ						●	△																△	●		●													
				ビビンバの具							△												●				△			●													
				錦糸卵	●																																●						
				アーモンド小魚								△			●												△										●						
26	水	○		サンドイッチロールパン		●			●																●																		
				ファイバースープ							△															●	△	●		●							●						
				焼きソーセージ																										●													
				サワーキャベツ																																							
27	木	○		麦ごはん																																							
				秋の恵みハヤシシチュー(乳除去食)	●																					●			●								●						
				カラフルソテー																									●								●						
				みかん																																							
28	金	○		ごはん																																							
				マーボービーンズ							△																●	△	●		●						●						
				春巻							●	△												●				△			●												
				中華風サラダ								△												●			△																
対応欄の 記入方法				■ 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。																																							
				★料理に含まれるアレルギーを確認し、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。