

# 令和5年5月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

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

対応欄の記入方法	<p>★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。</p> <p>□その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入</p> <p>□その料理を食べず、代わりのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入</p>																																
	牛乳	対応欄	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	(ピーナッツ) 落花生	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	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	パイナップル	あさり

■ 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・醤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。

■ 安城市的各調理場では、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。

日	曜	牛乳	対応欄	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	(ピーナッツ) 落花生	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	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	パイナップル	あさり	その他魚介類
1 月	○	ごはん																																		
		のっぺい汁						△																							●					
		信田のみそかけ																													●					
		キャベツのゆかりあえ																																		
		卓上甘みそ																	●					△												
2 火	○	ごはん																																		
		若竹汁						△																△	●						●					
		米粉ししゃもフライの香味ソースかけ						△																△						●						
		もやしのおひたし						△																△												
		☆かしわもち																					●													
8 月	○	ごはん																																		
		豆じやが						△															●	△	●					●						
		あじの磯辺フライ				●																●								●						
		わかめと野菜のごま酢あえ						△													●		△													
9 火	○	ごはん																																		
		八宝菜	●					△															△		●					●						
		ショーロンポー		●		△																	△		●				●							
		青パパイヤのサラダ																																		
10 水	○	ごはん																						△		●										
		豚肉と野菜の細切り炒め						△													●		△		●											
		おからコロッケ				●	△														●	△	●	△												
		さっぱりきゅうり						●													●		●	△												
11 木	○	スライスパン	●	●																			△		●											
		あさりのチャウダー	●																				△		●							●				
		若鶏のハーブ焼き																					△	●												
		アスパラガスのサラダ																																		
12 金	○	いちごジャム																																		
		うどん		●																																
		みそうどんの汁																				●	△	●								●				
		海鮮はんぺん							●														△										●			
		たけのこのソテーサラダ						△															△													
15 月	○	卓上ソイドレッシング																					△													
		☆豆乳デザート					</td																													

## 令和5年5月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

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

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、代わりのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入
----------	--

■ 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。

豆味噌の豆が大豆で、大豆が豆が対象です。

■ 安城市の各調理場では、原材料として落花生(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。