令和6年4月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

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	まつたけ	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
10	水	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				安城ハーモニーカレー																					●	△			●								
				若鶏のハーブ焼き																						△	●										
				レモンサラダ																																	
11	木	○		ラーメン						●																											
				広東風ラーメンの汁							△											●			●	△	●		●							●	
				揚げぎょうざ						●	△															△			●								
				切り干し大根の中華サラダ							△											●			●	△										●	
				カシューナッツ															●																		
12	金	○		麦ごはん																																	
				わかめスープ							△														●	△	●		●							●	
				ビビンバの具							△											●				△			●								
				錦糸卵	●																															●	
				☆ヨーグルト		●																															
15	月	○		ごはん																																	
				豆じゃが							△														●	△	●									●	
				いわしの梅煮							△															△										●	
				ごぼうと枝豆のサラダ																		●			●	△											
16	火	○		ごはん																																	
				豚汁																					●	△			●							●	
				米粉いかフライのレモン煮							△					●										△											
				しそひじきあえ							△															△											
17	水	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●												
				ポテトのドイツ風煮																					●				●							●	
				ほうれん草入りオムレツ	●																					△											
				サウザンサラダ																																	
				角チーズ		●																															
18	木	○		赤飯																																	
				ほうれん草のすまし汁							△														●	△										●	
				鶏肉の唐揚げ							△															△	●										
				キャベツのかおりあえ																																	
				☆お祝いゼリー																																	
19	金	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め							△											●				△			●									
				◎さわらの塩焼き																																●	
				三河みどりのコロコロあえ																					●	△										●	
22	月	○		わかめごはん																																	
				親子汁（卵除去食）	■						△														●	△	●									●	
				あじフライ						●															●											●	
				たけのこの土佐煮							△															△										●	
				卓上ソース																																	
23	火	○		小型ロールパン		●				●															●												
				野菜たっぷり焼きそば						●																△			●							●	
				ソーセージのケチャップ煮																									●								
				アーモンド小魚							△			●												△										●	

■　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。

令和6年4月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

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	まつたけ	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
24	水	○		ごはん																																	
				いり豆腐							△														●	△			●							●	
				かれいの唐揚げ																																●	
				春キャベツのからしあえ							△															△											
25	木	○		ごはん																																	
				あさり入り中華うま煮							△					●										△	●		●						●	●	
				えびしゅうまい			●			●																										●	
				春雨サラダ							△											●				△											
26	金	○		ごはん																																	
				新たまねぎの白みそ汁																					●	△										●	
				照り焼きハンバーグ						●	△										●					△	●		●								
				キャベツとチンゲンサイのゆかりあえ																																	
30	火	○		麦ごはん																																	
				ハヤシシチュー（乳除去食）		■																			●		●		●							●	
				野菜ソテー																									●							●	
				ファイバーゼリーのフルーツあえ														●													●		●				●

■　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。

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 □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。