令和4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。
※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	調味料の小麦※1	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
12	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																							●										
				カシューナッツ													●																				
13	水	○		ごはん																																	
				マーボー豆腐				△																●	△	●		●									●
				春巻			●	△													●				△			●									
				中華あえ				△													●				△												
14	木	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				チキンカレー		●																		●		●		●				●					●
				野菜ソテー																								●									●
				ファイバーゼリーのフルーツあえ											●																	●			●		
15	金	○		ラーメン			●																														
				五目ラーメンの汁				△																	△	●		●									●
				白身魚と青菜のごま炒め				△													●				△												●
				☆チーズドッグ	●	●	●																														
18	月	○		ごはん																																	
				豆じゃが				△																●	△	●											●
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																	△												●
				たけのこのソテーサラダ				△																	△												
				卓上ごまドレッシング				△													●				△												
				しそ味ひじき				△																	△												
19	火	○		ごはん																																	
				豚肉とじゃがいものきんぴら				△													●				△				●								
				さばのおかか煮				△															●		△												●
				きゅうりとキャベツのこんぶあえ			●	△																	△												
20	水	○		赤飯																																	
				えびと豆腐のくず汁				△	●															●	△												●
				チキンカツのレモン煮			●	△																	△	●											
				キャベツのかおりあえ																																	
				☆お祝いデザート																																	
21	木	○		麦ごはん																																	
				ワンタンスープ			●	△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				☆いちごヨーグルト		●																															
22	金	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具				△	●																△	●		●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				きゅうりのナムル				△													●				△												
				アーモンド小魚																															●		●
25	月	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め				△													●				△				●								
				いわしの梅煮				△																	△												●
				磯香あえ				△																	△												
				角チーズ		●																															

令和4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。
※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	調味料の小麦※1	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
26	火	○		ごはん																																	
				いなか汁																				●	△												●
				照り焼きハンバーグ				△																●	△	●		●									
				ひじきとじゃこのふりかけ				△																	△												●
27	水	○		わかめごはん																																	
				かきたま汁	●			△																●	△												●
				いかの香味揚げ			●							●										●													●
				アーモンドあえ				△																	△										●		
28	木	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				コーンスープ		●																		●				●									●
				若鶏のハーブ焼き																					△	●											
				コールスロー																																	