令和4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

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。

■　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
2	月	○		ごはん																																	
				若竹汁				△																	△	●											●
				ししゃもフリッター			●	△																	△												●
				小松菜のおひたし				△																	△												
				☆かしわもち																				●													
6	金	○		麦ごはん																																	
				ハヤシシチュー		●																		●		●		●									●
				スコッチエッグ	●																			●	△			●									
				まめっこサラダ																				●	△												
9	月	○		わかめごはん																																	
				沢煮椀				△																●	△			●									●
				あじの南蛮漬け				△																	△												●
				しそきゅうり																																	
				☆根羽ヨーグルト		●																															
10	火	○		ごはん																																	
				親子煮（卵除去食）	●			△																	△	●											●
				いわしのしょうが煮				△																	△												●
				キャベツのかおりあえ																																	
11	水	○		麦ごはん																																	
				マーボービーンズ				△																●	△	●		●									●
				もち米蒸し			●	△																	△	●		●									
				青菜のナムル				△													●				△												
12	木	○		うどん			●																														
				カレーなんばんの汁（小麦ぬき）				△																●	△	●											●
				かぼちゃの天ぷら			●																		△												
				春キャベツとチンゲンサイのアーモンドあえ				△																	△									●			
				角チーズ		●																															
13	金	○		サンドイッチロールパン		●	●																	●													
				あさりのチャウダー		●																														●	●
				スティックハンバーグ																				●		●		●									
				野菜の甘酢あえ																																	
				小袋ケチャップ																																	
16	月	○		ごはん																																	
				いか団子のスープ				△						●											△	●		●									●
				◎プルコギ				△													●				△			●									
				冷凍みかん																																	
17	火	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮				△																	△	●											●
				信田のみそかけ																				●													●
				キャベツのたくあんあえ																																	
				卓上甘みそ																	●				△												
18	水	○		ごはん																																	
				あさり入りすまし汁				△																	△											●	●
				鶏肉のあまがらめ				△																	△	●											
				のり酢あえ				△													●				△												
19	木	○		ごはん																																	
				しらす干し入りかきたま汁（卵除去食）	●			△																●	△												●
				照り焼き肉団子			●	△																●	△	●		●									
				ごぼうサラダ				△													●			●	△												

令和4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

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。

■　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
				☆愛知県産抹茶大福																				●													
20	金	○		愛知のツイストパン		●	●																	●													
				さけ団子と野菜のスープ煮				△														●			△			●									●
				アイアンチキン																						●											
				枝豆サラダ																				●													
23	月	○		ごはん																																	
				八宝菜(うずら卵ぬき)				△	●																△			●									●
				コーンしゅうまい			●																	●				●									●
				ひじきサラダ				△																●	△												
				卓上ごまドレッシング				△													●				△												
24	火	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮				△																●	△	●											●
				たらの銀紙焼き																				●	△												●
				チンゲンサイのごまあえ				△													●				△												
25	水	○		ソフトめん			●																														
				大豆入りミートソース		●																		●		●		●									●
				ツナオムレツ	●																																●
				アスパラガスのサラダ																																	
				卓上ノンエッグマヨネーズ																				●													
26	木	○		スライスパン		●	●																	●													
				ミネストローネ																				●				●									●
				鶏肉のカレー焼き																					△	●											
				青パパイヤのサラダ																																	
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
				大豆チョコクリーム		●																		●													
27	金	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮				△													●			●	△			●									
				愛知県産食材入り揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				もやしサラダ				△													●		●		△												●
				小魚（乾）																																	●
30	月	○		ごはん																																	
				じゃがいものそぼろ煮				△																●	△	●											●
				さばのみそ煮																			●		△												
				きゅうりの昆布あえ			●	△																	△												
31	火	○		五穀ごはん																																	
				チキンカレー（図書コラボ）		●																		●		●		●				●					●
				えびカツ			●		●															●	△												
				はちみつレモンサラダ																																	