令和4年10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	落花生（ピーナッツ）	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
3	月	○		ごはん																																	
				根菜のごま汁				△													●			●	△												●
				ハンバーグの青じそソースかけ				△																●	△	●		●									
				小松菜のおひたし				△																	△												
				角チーズ		●																															
4	火	○		ごはん																																	
				肉じゃが				△																	△			●									●
				いかの香味揚げ			●							●										●													●
				いりこふりかけ			●	△													●				△												●
5	水	○		ごはん																																	
				ふだま汁			●	△																	△	●											●
				たらの銀紙焼き																				●	△												●
				もやしときゅうりのあえ物				△																	△												
				☆南吉からのおくりもの	●		●																														
6	木	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮				△													●			●	△			●									
				揚げぎょうざ(図書コラボ)			●	△																	△			●									
				茎わかめ入りサラダ																																	
				卓上青じそドレッシング																					△												●
7	金	○		スライスパン		●	●																	●													
				ポトフ				△																	△			●									●
				スラッピージョー			●																					●									
				フルーツゼリー																				●						●		●			●		
11	火	○		麦ごはん																																	
				めった汁																					△			●									●
				さんまの南蛮漬け				△																	△												●
				キャベツのあえもの				△																	△												
12	水	○		ごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●			△																●	△			●									●
				鶏肉の照り焼き																					△	●											
				ほうれん草のごまあえ				△													●				△												
13	木	○		ソフトめん			●																														
				ミートソース		●																		●		●		●									●
				ボイルソーセージ																								●									
				サワーキャベツ																																	
14	金	○		ミルクロールパン		●	●																	●													
				あさりのチャウダー		●																														●	●
				肉団子のケチャップ煮			●	△																●	△	●		●				●					
				カラフルサラダ																																	
				いちじくジャム																																	
				卓上フレンチドレッシング																																	
17	月	○		麦ごはん																																	
				マーボー豆腐				△																●	△	●		●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				春雨サラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング			●	△													●				△												●

令和4年10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
18	火	○		わかめごはん																																	
				里いものそぼろ煮				△																●	△	●											●
				あじの磯辺フライ			●																														●
				ごぼうと枝豆のサラダ				△													●			●	△												
				卓上和風クリーミードレッシング																					△												●
19	水	○		五穀ごはん																																	
				チキンカレー		●																		●		●		●				●					●
				野菜ソテー																								●									●
				アセロラミニゼリー																																	
20	木	○		りんごパン		●	●																	●								●					
				じゃがいも入り卵スープ(卵除去食)	●																			●				●									●
				米粉ホキフライのフレッシュソースかけ				△																	△												●
				コールスロー																																	
				卓上コールスロードレッシング																															●		
21	金	○		ごはん																																	
				呉汁				△																●	△												●
				豚肉と小松菜の炒め物				△													●				△				●									
				みかん																																	
				さかなふりかけ			●	△													●		●		△												●
24	月	○		ごはん																																	
				ほうれん草のすまし汁				△																●	△												●
				かぼちゃひき肉フライ			●																					●									
				栗入りまぜごはんの具				△																	△	●											●
				小魚																																	●
25	火	○		ごはん																																	
				すきやき			●	△																	△			●									●
				さばのみぞれ煮				△															●		△												
				きゅうりとわかめの酢の物				△													●				△												
26	水	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				秋の恵みハヤシシチュー		●																		●				●									●
				パンプキンオムレツ	●																				△	●											●
				コーンサラダ																																	
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
27	木	○		きしめん			●																														
				◎いもかわうどんの汁				△																●	△	●											●
				れんこんサンドフライ			●	△																●	△	●											
				キャベツの福神漬けあえ																					△												
				アーモンド																														●			
28	金	○		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																								●									
				☆根羽ヨーグルト		●																															
31	月	○		ごはん																																	
				八杯汁				△																●	△												●
				鶏肉のあまがらめ				△																	△	●											
				ゆかりあえ																																	