令和4年12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
1	木	○		麦ごはん																																	
				豚汁																				●	△			●									●
				れんこんサンドフライ			●	△																●	△	●											
				磯香あえ				△																	△												
				りんごミニゼリー																												●					
2	金	○		スライスパン		●	●																	●													
				ファイバースープ				△																●	△			●									●
				スラッピージョー			●																					●									
				みかん																																	
5	月	○		ごはん																																	
				あさり入りすまし汁				△																	△											●	●
				照り焼きハンバーグ			●	△											●						△	●		●									
				はくさいのごま酢あえ				△													●				△												
				☆はちみつゆずゼリー																																	
6	火	○		ごはん																																	
				大根と豚肉の煮物				△																●	△			●									●
				かれいフライ			●																														●
				れんこんの甘辛炒め				△																●	△												●
				卓上ソース																																	
7	水	○		麦ごはん																																	
				マーボービーンズ				△																●	△	●		●									●
				もち米蒸し			●	△																	△	●		●									
				中華風大根サラダ																	●																
				卓上中華風ドレッシング			●	△													●				△												●
8	木	○		ごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ（卵除去食）	●			△																●	△	●											●
				さつまいもの天ぷら			●																		△												
				小松菜のおひたし				△																	△												
				さかなふりかけ			●	△													●		●		△												●
9	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																									●								
				アーモンド小魚																															●			●
12	月	○		ごはん																																	
				牛肉と根菜のきんぴら				△											●		●				△												
				わかさぎの唐揚げ																																	●
				きゅうりのこんぶあえ			●	△																	△												
				☆ファイバーヨーグルト		●																															
13	火	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮				△																●	△			●									
				えびしゅうまい			●		●																													●
				もやしのナムル				△													●				△												
				角チーズ		●																															
14	水	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				冬野菜のカレー		●																		●				●				●					●
				ソーセージとキャベツのソテー																								●									●
				ファイバーゼリーのフルーツあえ											●																	●			●		

令和4年12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
15	木	○		わかめごはん																																
				のっぺい汁				△																●	△	●										●
				いかの香味揚げ			●							●										●												●
				かぼちゃの煮つけ				△																	△											●
				アーモンド																														●		
16	金	○		ソフトめん			●																													
				大豆入りミートソース		●																		●		●		●								●
				ツナオムレツ	●																															●
				サワーキャベツ																																
19	月	○		ごはん																																
				豆乳入りみそ汁																				●	△			●								●
				いわしのしょうが煮				△																	△											●
				ブロッコリーとコーンの和風サラダ																																
				卓上和風クリーミードレッシング																					△											●
20	火	○		ごはん																																
				にらたまスープ（卵除去食）	●			△																	△	●		●								
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●								
				茎わかめ入りサラダ				△															●		△											
				カシューナッツ													●																			
21	水	○		ごはん																																
				いもたき				△																●	△	●										●
				さばの銀紙焼き																			●		△											
				キャベツとれんこんのごまサラダ																	●															
				卓上ごまドレッシング				△													●				△											
22	木	○		ミルクロールパン		●	●																	●												
				ミネストラスープ																				●	△			●								●
				チキンのフレッシュソースかけ				△																	△	●										
				青パパイヤのサラダ																																
				☆お楽しみ（チョコケーキ）																				●												