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
1	木	○		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																																	
2	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																																	
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	○		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																													●				
7	水	○		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																															●			●
8	木	○		ごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ	●			△																●	△	●												●
				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	○		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				△													●				△												
12	月	○		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		●																															
13	火	○		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		●																															
14	水	○		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																																	

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
15	木	○		ごはん																																	
				にらたまスープ	●			△																	△	●		●									
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				茎わかめ入りサラダ				△															●		△												
				カシューナッツ													●																				
16	金	○		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																					△												●
19	月	○		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																															●		
20	火	○		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			●	△													●				△												●
21	水	○		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）																			●														
22	木	○		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											●																		●		●			