令和5年3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	水	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				ポークビーンズ																				●				●									●
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				ポパイサラダ																				●	△			●									
2	木	○		ごはん																																	
				めった汁																					△			●									●
				照り焼きハンバーグ			●	△											●						△	●		●									
				ボイルキャベツ（味付き）																																	
3	金	○		ごはん																																	
				あさり汁				△																●	△											●	●
				米粉いかフライのレモン煮				△						●											△												
				五目ちらし寿司の具				△																●	△												●
				☆いがまんじゅう																				●													
6	月	○		ごはん																																	
				根菜カレー		●																		●				●				●					●
				コーンフライ			●																	●	△												
				海そうサラダ				△															●		△												●
8	水	○		うどん			●																														
				みそうどんの汁																				●	△	●											●
				きすの天ぷら			●																														●
				菜の花あえ				△																	△												
9	木	○		麦ごはん																																	
				チンゲンサイの卵スープ（卵除去食）	●			△																	△	●		●									●
				チヂミ			●																		△												
				切り干し大根の中華そぼろ丼の具				△													●				△	●											
				アーモンド小魚																														●			●
10	金	○		ミルクロールパン		●	●																	●													
				スコッチブロス																				●				●									●
				若鶏のハーブ焼き																					△	●											
				カラフルマリネ																																	
				角チーズ		●																															
13	月	○		ごはん																																	
				里いものそぼろ煮				△																●	△	●											●
				さばの銀紙焼き																			●		△												
				キャベツと小松菜の即席漬け			●	△													●				△												
14	火	○		スライスパン		●	●																	●													
				あさりのチャウダー		●																														●	●
				ドライカレー																				●				●									●
				ファイバーゼリーのフルーツあえ												●																●			●		
15	水	○		麦ごはん																																	
				わかめスープ				△																●	△	●		●									●
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				カシューナッツ													●																				
16	木	○		ごはん																																	
				湯葉のすまし汁				△																●	△												●
				チキン竜田揚げ			●	△																●	△	●											
				キャベツのかおりあえ																																	
				☆いちごクレープ																				●	△												

令和5年3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
17	金	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮				△																	△	●											●
				いわしの梅煮				△																	△												●
				まめっこサラダ																	●			●	△												
20	月	○		ごはん																																	
				えびと高野豆腐のうま煮				△	●															●	△												●
				◎レバーとかぼちゃのアーモンドがらめ				△																	△	●								●			
				れんこんのあえ物				△																	△												
22	水	○		わかめごはん																																	
				親子汁（卵除去食）	●			△																●	△	●											●
				さわらのしょうが焼き			●	△																●	△												●
				はくさいのごまあえ				△													●				△												
23	木	○		ごはん																																	
				酢豚				△																●	△	●		●									●
				春雨サラダ																								●									
				卓上バンバンジードレッシング				△													●			●	△			●										
				☆りんごヨーグルト		●																										●					