令和5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
1	月	○		麦ごはん																																	
				鶏肉団子の中華豆乳スープ煮																				●		●		●									
				かに玉	●			△		●														●	△	●		●									●
				まめっこサラダ																	●			●	△												
				角チーズ		●																															
2	火	○		ごはん																																	
				若竹汁				△																	△	●											●
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																	△												●
				もやしのおひたし				△																	△												
				☆かしわもち																				●													
8	月	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮				△																	△	●											●
				いかの香味揚げ			●							●										●													●
				ひじきサラダ				△																●	△												
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
9	火	○		わかめごはん																																	
				たぬき汁																	●			●	△												●
				豚肉のしょうが炒め				△																	△			●									
				☆根羽ヨーグルト		●																															
10	水	○		スライスパン		●	●																	●													
				あさりのチャウダー（乳除去食）		●																														●	●
				若鶏のハーブ焼き																					△	●											
				アスパラガスのサラダ																																●	
				いちごジャム																																	
11	木	○		うどん			●																													
				みそうどんの汁																				●	△	●											●
				海鮮はんぺん					●					●											△												●
				たけのこのソテーサラダ				△																	△												
				卓上ソイドレッシング																					△												●
				☆豆乳デザート																				●													
12	金	○		ごはん																																	
				いかと野菜のうま煮				△						●										●	△												●
				れんこんサンドフライ			●	△																●	△	●											
				キャベツのなめたけあえ				△																	△											●	●
				カシューナッツ													●																				
15	月	○		ごはん																																	
				じゃがいもの煮付け				△																●	△			●									●
				いわしのしょうが煮				△																	△												●
				のり酢あえ				△																	△												
16	火	○		ごはん																																	
				八宝菜（卵除去食）	●			△						●												△			●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				青パパイヤのサラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																	●				△												●
17	水	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め				△														●				△			●									
				おからコロッケ			●	△																	●	△											
				さっぱりきゅうり																																	
				さかなふりかけ			●	△														●		●		△											●

令和5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
18	木	○		麦ごはん																																	
				キムチスープ				△																●	△	●		●				●					●
				ハンバーグの中華あんかけ				△																●	△	●		●									●
				もやしのアーモンドあえ				△																	△									●			
19	金	○		サンドイッチロールパン		●	●																	●													
				スコッチブロス																				●		●		●									●
				焼きソーセージ																								●									
				カラフルマリネ																																	
				小袋ケチャップ																																	
22	月	○		ごはん																																	
				マーボー豆腐				△																●	△	●		●									●
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				きゅうりのナムル				△														●			△												
23	火	○		ごはん																																	
				鶏肉と豆腐のくず汁				△																●	△	●											●
				さばの銀紙焼き																			●		△												
				青菜ともやしのごまあえ				△														●			△												
24	水	○		ソフトめん			●																														
				中華あんかけの具				△	●													●				△	●		●								●
				かぼちゃひき肉フライ			●																						●								
				冷凍みかん																																	
25	木	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●									●
				◎ハム入りチャプチェ				△														●			△				●								
				小魚																																	●
26	金	○		愛知のツイストパン		●	●																	●													
				キャベツのツナ煮																																	●
				鶏肉のマリアナソースかけ				△																	△	●											
				りんごミニゼリー																												●					
29	月	○		ごはん																																	
				のっぺい汁				△																	△	●											●
				信田のみそかけ																				●													●
				キャベツのゆかりあえ																																	
				卓上甘みそ																		●			△												
30	火	○		ごはん																																	
				豆じゃが				△																●	△			●									●
				あじの磯辺フライ			●																	●													●
				わかめと野菜のごま酢あえ				△														●			△												
31	水	○		五穀ごはん																																	
				チキンカレー（乳除去食）		●																			●		●		●				●					●
				ソーセージとキャベツのソテー																									●								●
				アセロラジュレのフルーツあえ																											●		●			●		