令和5年6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	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
1	木	○		ごはん																																	
				豆腐とあさりのスープ				△																	●	△	●		●								●	●
				めひかりフライ			●																														●
				中華あえ				△													●				△												
				卓上ソース																																	
				☆米粉ももタルト																				●						●							
2	金	○		ごはん																																	
				鶏肉と野菜の煮物				△																		△	●											●
				きんぴら揚げはんぺん																				●	△												●
				磯香あえ				△																	△												
				きらず揚げ			●																	●													
5	月	○		ごはん																																	
				生揚げと豚肉のみそ炒め				△																●	△			●									
				たこの唐揚げ																																	●
				チンゲンサイのおひたし				△																	△												
6	火	○		ごはん																																	
				けんちん汁				△														●		●	△												●
				さばの塩焼き																			●														
				アーモンドあえ				△																	△										●		
				☆みかんフローズンヨーグルト		●																															
7	水	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●													
				ポテトのドイツ風煮																				●				●									●
				えびカツ			●		●															●													●
				サワーキャベツ																																	
				小袋ノンエッグタルタルソース																				●								●					
8	木	○		麦ごはん																																	
				春雨スープ				△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△														●			△			●									
				錦糸卵	●																																●
				型抜きチーズ		●																															
9	金	○		きしめん			●																														
				五目きしめんの汁				△																	●	△	●										●
				米粉コロッケ															●									●									
				キャベツときゅうりの梅あえ																	●																
				アセロラミニゼリー																																	
12	月	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具	●			△	●																△	●		●									●
				春巻			●	△														●			△			●									
				切り干し大根の中華サラダ				△														●			△												
13	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ポークカレー		●																		●		●		●					●				●
				カラフルソテー																								●									●
				冷凍みかん																																	
14	水	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				ポークビーンズ																				●				●									●
				キャベツとアスパラガスのサラダ																																	
				☆ごまプリン		●																●			●												
15	木	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮				△														●			●	△			●									
				えびしゅうまい			●		●																													●
				コーンサラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																	●				△												●

令和5年6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
16	金	○		ごはん																																	
				かぼちゃのみそ汁																				●	△													●
				鶏肉の唐揚げ				△																	△	●												
				からしあえ				△																	△													
19	月	○		ごはん																																	
				愛知のしらす入りすりみ団子汁				△																	△	●												●
				ハンバーグのいちじくソースかけ				△																●	△	●		●										
				しそきゅうり																																		
				☆蒲郡みかんゼリー																																		
20	火	○		ソフトめん			●																														
				大豆入りミートソース																				●		●		●										●
				ボイルソーセージ																								●										
				はちみつレモンサラダ																																		
21	水	○		スライスパン		●	●																	●													
				ファイバースープ				△																●	△			●										●
				ささみチーズ入りフライ		●	●																			●												
				コールスロー																																●		
				いちじくジャム																																		
22	木	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮				△																●	△	●												●
				たらの銀紙焼き																				●	△													●
				もやしと小松菜のごまあえ				△														●			△													
23	金	○		ごはん																																	
				肉じゃが				△																	△			●										●
				五目厚焼き卵	●			△																	△													
				きゅうりとわかめの酢の物				△																	△													
				さかなふりかけ			●	△														●		●	△													●
26	月	○		麦ごはん																																	
				八杯汁				△																●	△													●
				ミンチカツ			●																			●		●										●
				ごぼうの甘辛炒め				△																	△													●
27	火	○		ごはん																																	
				豚肉とじゃがいものきんぴら				△														●			△				●									
				いわしの梅煮				△																	△													●
				キャベツのたくあんあえ																																		
				アーモンド																																●		
28	水	○		クロワッサン		●	●																	●													
				かぼちゃスープ		●																		●				●										●
				オムレツ	●																																	
				枝豆サラダ																				●													
				コーヒー牛乳の素																																		
29	木	○		わかめごはん																																	
				豆乳入りみそ汁																				●	△			●										●
				きんぴら肉団子			●	△														●		●	△	●												●
				キャベツのかおりあえ																																		
				アーモンド小魚																																●		●
30	金	○		ごはん																																	
				鶏肉団子と千切り野菜のさっぱり煮				△																	△	●												●
				あじの南蛮漬け				△																	△													●
				ごまきゅうり																		●																
				かみかみ豆																				●														