令和5年7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
3	月	○		ごはん																																	
				里いものそぼろ煮				△																●	△	●											●
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																	△												●
				和風サラダ																																	
				卓上和風クリーミードレッシング																					△												●
4	火	○		クロスロールパン		●	●																	●												
				キャベツのツナ煮																																	●
				ハンバーグのマリアナソースかけ																				●		●		●								
				カラフルマリネ																																	
5	水	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				キーマカレー																				●				●								●
				海そうサラダ				△															●		△											
				さつまいもスティック																																	
6	木	○		ラーメン			●																													
				みそラーメンの汁				△																	△			●								
				ショーロンポー			●	△																	△			●								●
				きゅうりのごまじょうゆあえ				△													●				△											
				カシューナッツ													●																			
7	金	○		ごはん																																	
				天の川汁				△																●	△	●											●
				星形コロッケ			●	△																●	△			●								
				のり酢あえ				△																	△											
				☆七夕ゼリー																																	
10	月	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め				△													●				△				●								
				さばのおかか煮				△															●		△											●
				さっぱりきゅうり																																	
11	火	○		ごはん																																	
				夏野菜の豚汁																				●	△			●								●
				いかの香味揚げ			●							●										●												●
				キャベツのしそひじきあえ				△																	△											
				さかなふりかけ			●	△													●		●		△											●
12	水	○		ごはん																																	
				生揚げとなすのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●								●
				にらまんじゅう			●	△																●	△			●								
				もやしのナムル				△													●				△											
				小魚																																	●
13	木	○		ごはん																																	
				うずら卵入りすまし汁	●			△																	△	●											●
				あじフライ			●																	●												●
				チンゲンサイのあえ物				△																	△											
				卓上ソース																																	
14	金	○		サンドイッチロールパン		●	●																	●												
				コーンスープ		●																		●				●								●
				スラッピージョー			●																					●								
				冷凍みかん																																	

令和5年7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
18	火	○		麦ごはん																																	
				海鮮中華飯の具				△						●							●				△	●		●								●	●
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				☆フローズンヨーグルト		●																																
19	水	○		麦ごはん																																	
				大豆とオクラのトマトスープ																				●	△	●											●
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				えびピラフの具					●																												●
				☆いちごクレープ																				●	△												