令和5年9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
4	月	○		ごはん																																	
				いなか汁																				●	△												●
				米粉いかフライのレモン煮				△						●											△												
				磯香あえ				△																	△												
				☆フローズンヨーグルト		●																															
5	火	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●												
				野菜たっぷり焼きそば			●																		△			●									●
				ソーセージのケチャップ煮																							●									
				アセロラミニゼリー																																	
6	水	○		麦ごはん																																	
				春雨スープ				△																●	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				さつまいもスティック																																	
7	木	○		ごはん																																	
				すまし汁				△																●	△												●
				さんまの銀紙焼き																					△												●
				もやしときゅうりのあえ物				△																	△												
				☆チーズドッグ	●	●	●																														
8	金	○		麦ごはん																																	
				愛知のいわし入りつみれ汁																				●	△												●
				里いもコロッケ			●	△																●	△	●											
				ひじきとツナのふりかけ				△																	△												●
11	月	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				チキンカレー（乳除去食）		●																			●		●		●				●					●
				彩り野菜ソテー																									●									●
				ファイバーゼリーのフルーツあえ											●																		●			●		
12	火	○		うどん			●																														
				肉うどんの汁				△																●	△			●									●
				かぼちゃの天ぷら			●																		△												
				◎大豆の親子サラダ				△													●			●	△												
13	水	○		ごはん																																	
				マーボービーンズ				△																●	△	●		●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				青菜のナムル				△													●				△												
14	木	○		ごはん																																	
				生揚げの煮物				△																●	△	●											●
				つくね																					△	●											
				キャベツのごまゆかり																	●																
				アーモンド小魚																															●			●
15	金	○		クロスロールパン		●	●																	●													
				豚肉と野菜のトマト煮																									●									●
				コーンフライ			●																	●	△												
				◎カラフルラペ																				●													
19	火	○		ごはん																																	
				切り干し大根のみそ汁																				●	△												●
				鶏肉の唐揚げ				△																	△	●											
				小松菜のごまあえ				△													●				△												

令和5年9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
20	水	○		ラーメン			●																														
				野菜たっぷりタンメンの汁				△																●	△	●		●										●
				えびしゅうまい			●		●																													●
				中華風サラダ				△													●				△												
				カシューナッツ													●																				
21	木	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜のしょうが煮				△																	△			●									●
				五目厚焼き卵	●			△																	△												
				ごぼうと枝豆のサラダ				△													●			●	△												
22	金	○		わかめごはん																																	
				けんちん汁				△													●			●	△												●
				あじアーモンドフライ			●																	●										●			●
				チンゲンサイのからしあえ				△																	△												
25	月	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮				△																	△	●											●
				信田のみそかけ																				●												●
				キャベツのたくあんあえ																																	
				卓上甘みそ																	●				△												
26	火	○		ごはん																																	
				中華飯の具（卵除去食）	●			△						●							●				△	●		●									●
				春巻			●	△													●				△			●									
				冷凍みかん																																	
27	水	○		ごはん																																	
				ひきずり				△																●	△	●											●
				さばのみぞれ煮				△															●		△												
				きゅうりとわかめの酢の物				△													●				△												
28	木	○		サンドイッチバンズパン		●	●																	●													
				コーンスープ（乳除去食）		●																		●				●									●
				ハンバーグのトマトソースかけ			●	△											●					△	●		●									●
				野菜の甘酢あえ																																	
29	金	○		ごはん																																	
				月菜汁				△																	△	●											●
				いわしのかば焼き				△																	△												●
				キャベツのかおりあえ																																	
				☆月見団子																				●												