令和5年10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
2	月	○		ごはん																																	
				えびしんじょ汁				△	●															●	△												●
				かぼちゃひき肉フライ			●																					●									
				のり酢あえ				△													●				△												
				アーモンド																														●			
3	火	○		麦ごはん																																	
				チンゲンサイの卵スープ（卵除去食）	●			△													●			●	△	●		●									●
				かにしゅうまい			●			●																	●									●
				キムタクごはんの具				△													●			●	△			●				●				●
4	水	○		小型ロールパン		●	●																	●												
				イタリアンスパゲティ			●																	●				●									●
				若鶏のハーブ焼き																					△	●											
				☆根羽ヨーグルト		●																															
5	木	○		ごはん																																	
				塩ちゃんこ				△																●	△	●		●									●
				さけの銀紙焼き				△														●			△												
				きらず揚げ			●																	●													
6	金	○		きしめん			●																														
				みそきしめんの汁																				●	△	●											●
				米粉かき揚げ																																	
				チンゲンサイのアーモンドあえ				△																	△										●		
10	火	○		ごはん																																	
				和風カレースープ				△																	△	●											●
				ハムとチーズのはさみ揚げ		●	●																	●		●		●									
				◎チンゲンサイとツナの炒めもの																																	●
11	水	○		ごはん																																	
				すきやき			●	△																	△			●									●
				ほうれん草入り卵焼き	●																																
				りんご																												●					
12	木	○		米粉パン(小麦入り)		●	●																	●													
				さつまいものポタージュ（乳除去食）		●																						●									●
				鶏肉のいちじくソースかけ				△																	△	●											
				カラフルサラダ																																	
13	金	○		ごはん																																	
				いか団子のスープ				△						●											△	●		●									●
				プルコギ				△													●				△			●									
				みかん																																	
16	月	○		五穀ごはん																																	
				のっぺい汁				△																●	△												●
				みそカツ			●																	●				●									
				キャベツのかおりあえ																																	
				卓上甘みそ																	●				△												
17	火	○		わかめごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ（卵除去食）	●			△																	●	△			●									●
				鶏肉の照り焼き																					△	●											
				おひたし				△																	△												

令和5年10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	水	○		ソフトめん			●																														
				大豆入りカレーソース																				●		●		●				●					●
				野菜ソテー																								●									●
				洋梨ミニゼリー																																	
19	木	○		ごはん																																	
				さつまいものみそ汁																					△	●											●
				あじの磯辺フライ			●																	●													●
				炒めれんこんサラダ				△																	△												
				卓上ごまドレッシング																	●				△												
20	金	○		りんごパン		●	●																	●								●					
				スコッチブロス																				●		●		●									●
				◎ボロニアハムステーキ																						●		●									
				コーンサラダ																				●	△												
				角チーズ		●																															
23	月	○		ごはん																																	
				豆腐のオイスターソース炒め				△													●			●	△	●		●									●
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																	△												●
				切り干し大根の中華サラダ				△													●			●	△												
24	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				秋の恵みハヤシシチュー（乳除去食）		●																				●				●								●
				カラフルソテー																										●								●
				フルーツゼリー																				●							●		●			●		
25	水	○		麦ごはん																																	
				八宝菜				△						●											△			●								●	●
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				寒天サラダ																					△												●
26	木	○		ミルクロールパン		●	●																	●													
				ポテトのドイツ風煮																				●				●									●
				ツナ入りオムレツ	●																																●
				コールスロー																															●		
27	金	○		ごはん																																	
				里いものそぼろ煮				△																●	△	●											●
				さばの塩焼き																			●														
				キャベツのなめたけあえ				△																	△											●	●
30	月	○		ごはん																																	
				チンゲンサイのすまし汁				△																●	△												●
				いわしの南蛮漬け				△																	△												●
				栗入りまぜごはんの具				△																●	△	●											●
				☆南吉からのおくりもの	●		●																														
31	火	○		ごはん																																	
				根菜のごま汁				△													●			●	△												●
				ハンバーグのきのこあんかけ				△																●	△	●		●									●
				ボイルキャベツ（味付き）																																	
				小魚																																	●