令和5年11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	水	○		わかめごはん																																	
				大根のそぼろ煮				△																●	△			●									●
				さつまいもコロッケ			●																	●													
				からしあえ				△																	△												
2	木	○		小型ロールパン		●	●																	●												
				クリームスパゲティ(乳除去食)		●	●																	●		●		●									●
				焼きソーセージ																								●									
				コールスロー																															●		
				ココア牛乳の素																				●													
6	月	○		ごはん																																	
				ホイコーロー				△																	△			●									
				春巻			●	△													●				△			●									
				きゅうりのナムル				△													●				△												
7	火	○		ごはん																																	
				里いもと豚肉の煮物				△																●	△			●									●
				いわしの梅煮				△																	△												●
				ブロッコリーとコーンのサラダ																																	
				卓上ごまドレッシング																	●				△												
8	水	○		サンドイッチロールパン		●	●																	●												
				ポトフ				△																	△	●		●									●
				ミンチカツ			●																	●		●		●								
				サワーキャベツ																																	
				小袋ケチャップ																																	
9	木	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				ハヤシシチュー(乳除去食)		●																			●		●		●									●
				元気サラダ			●	△																	△			●									●
				アセロラミニゼリー																																	
10	金	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜の細切り炒め				△													●				△			●									
				米粉ししゃもフライ																																	●
				アーモンドあえ				△																	△										●		
				卓上ソース																																	
13	月	○		ごはん																																	
				豚汁																				●	△			●									●
				かれいフライ			●																														●
				ごまきゅうり																	●																
				☆納豆			●	△																●	△												●
				卓上ソース																																	
14	火	○		麦ごはん																																	
				中華飯の具(卵除去食)	●			△	●												●				△	●		●									●
				ショーロンポー			●	△																	△			●									●
				杏仁豆腐																				●						●					●		
15	水	○		ラーメン			●																														
				豚骨ラーメンの汁				△																	△			●									●
				チキン竜田揚げ																					△	●											
				ツナキャベツ(味付き)																					△												●
				アーモンド小魚																															●		●

令和5年11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
16	木	○		スライスパン		●	●																	●												
				ポークビーンズ																				●				●									●
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				大根サラダ																					△												●
				いちじくジャム																																	
17	金	○		愛知の大根葉ごはん																																	
				ひきずり			●	△																	△	●											●
				きんぴら肉団子			●	△													●			●	△	●											●
				キャベツのごまゆかり																	●																
				☆蒲郡みかんゼリー																																	
20	月	○		麦ごはん																																	
				ワンタンスープ			●	△																	△	●		●									
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																●
				アーモンド																															●		
21	火	○		ナン			●																														
				安城ハーモニーカレー																				●	△			●									
				ささみチーズ入りフライ		●	●																			●											
				ファイバーゼリーのフルーツあえ											●																	●			●		
22	水	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮				△																	△	●											●
				信田のみそかけ																				●													●
				ボイルキャベツ																																	
				卓上甘みそ																	●				△												
27	月	○		ごはん																																	
				親子煮（卵除去食）	●			△																		△	●											●
				いかの香味揚げ			●							●										●													●
				みかん																																	
				しそ味ひじき				△																	△												
28	火	○		ごはん																																	
				すまし汁				△																●	△												●
				ハンバーグのいちじくソースかけ				△																	△	●											
				切り干し大根とキャベツのごまあえ				△													●				△												●
				きらず揚げ			●																	●													
29	水	○		うどん			●																														
				五目うどんの汁				△																●	△	●											●
				かぼちゃの天ぷら			●																		△												
				磯香あえ				△																	△												
				カシューナッツ													●																				
30	木	○		ごはん																																	
				肉じゃが				△																	△			●									●
				たらの銀紙焼き																				●	△												●
				おひたし				△																	△												