令和5年12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	金	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●									●
				かにしゅうまい			●			●																		●								●
				もやしのナムル				△													●				△											
4	月	○		ごはん																																	
				豚肉の柳川風	●			△																●	△			●									●
				しらすコロッケ			●	△																●	△												●
				磯香あえ				△																	△												
5	火	○		スライスパン		●	●																	●													
				ファイバースープ				△																●	△			●									●
				スラッピージョー			●																					●									
				みかん																																	
6	水	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜のしょうが煮				△																	△			●									●
				わかさぎの唐揚げ																																	●
				もやしと小松菜の土佐あえ				△																	△												●
7	木	○		麦ごはん																																	
				八宝菜				△	●					●											△			●									●
				にらまんじゅう			●	△																●	△			●									
				中華風サラダ				△													●				△												
				アーモンド小魚																														●			●
8	金	○		ごはん																																	
				みそ煮																				●	△			●									●
				ちくわの磯辺揚げ（図書コラボ）			●																		△												●
				きんぴらごぼう（図書コラボ）				△																	△												●
11	月	○		ごはん																																	
				沢煮椀				△																●	△			●									●
				ミンチカツ			●																			●		●									●
				はくさいのごま酢あえ				△													●				△												
12	火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				冬野菜のカレー		●																		●				●				●					●
				ボロニアハムステーキ																						●		●									
				ナタデココ入りフルーツゼリー																												●					
13	水	○		ごはん																																	
				マーボービーンズ				△																●	△	●		●									●
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				切り干し大根の中華サラダ				△													●				△												●
14	木	○		ミルクロールパン		●	●																	●													
				かぼちゃのポトフ				△																	△			●									●
				ツナ入りオムレツ	●																																●
				青パパイヤのサラダ																																	
15	金	○		ソフトめん			●																														
				大豆入りミートソース																				●		●		●									●
				ソーセージとキャベツのソテー																								●									●
				りんごミニゼリー																												●					

令和5年12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
18	月	○		ごはん																																	
				むらくも汁	●			△																●	△	●											●
				かれいの唐揚げ香味ソースかけ				△																	△												●
				かぼちゃの煮つけ				△																	△												●
				☆はちみつゆずゼリー																																	
19	火	○		ごはん																																	
				豆じゃが				△																●	△			●									●
				さばの銀紙焼き																			●		△												
				ゆかりあえ																																	
20	水	○		小型ロールパン		●	●																	●													
				野菜たっぷり焼きそば			●																		△			●									●
				ソーセージのケチャップ煮																								●									
				☆いちごヨーグルト		●																															
21	木	○		麦ごはん																																	
				コンソメスープ				△																●	△			●									●
				若鶏のハーブ焼き																					△	●											
				ツナピラフの具																																	●
				☆ショコラケーキ																				●													