令和6年2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	木	○		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																							●									
				☆根羽ヨーグルト		●																														
2	金	○		ごはん																																
				沢煮椀				△																●	△			●									●
				いわしのかば焼き				△																	△												●
				キャベツのごまゆかり																	●																
				節分豆																				●													
5	月	○		ごはん																																
				けんちん汁				△													●			●	△												●
				鶏肉の照り焼き																					△	●										
				キャベツのかおりあえ																																
				さかなふりかけ			●	△													●		●		△												●
6	火	○		ソフトめん			●																													
				大豆入りミートソース																				●				●									●
				ツナ入りオムレツ	●																				△												●
				カラフルマリネ																																
7	水	○		ごはん																																
				豚肉と野菜の細切り炒め				△													●				△			●									
				さけの銀紙焼き				△															●		△												
				ごぼうと枝豆のサラダ				△																●	△												
8	木	○		ごはん																																
				里いものそぼろ煮				△																●	△			●									●
				いかの香味揚げ			●							●										●													●
				小松菜のごまあえ				△													●				△												
9	金	○		りんごパン		●	●																	●								●					
				あさりのチャウダー（乳除去食）		●																														●	●
				ボイルソーセージ																								●									
				コールスロー																															●		
13	火	○		ごはん																																
				冬野菜の鶏団子汁				△																	△	●											●
				信田のみそかけ																				●												●
				きゅうりとわかめの酢の物				△																	△												
				卓上甘みそ																	●				△												
14	水	○		ロウカット玄米ごはん																																		
				◎ほうれんそうカレー（図書コラボ）（乳除去食）		●																				●												●
				コーンフライ			●																		●	△												
				さっぱりきゅうり																																		
15	木	○		麦ごはん																																
				わかめスープ				△																●	△	●		●									●
				ビビンバの具				△													●				△			●									
				錦糸卵	●																																	●
				☆ぶどうゼリー																																		
16	金	○		スライスパン		●	●																	●													
				スコッチブロス																				●				●									●
				チキンのフレッシュソースかけ				△																	△	●											
				青パパイヤのサラダ																																		
				いちじくジャム																																		

令和6年2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
19	月	○		ごはん																																	
				豚汁																				●	△			●									●
				きんぴら肉団子			●	△													●			●	△	●											●
				ツナキャベツ(味付き)																					△												●
				カシューナッツ													●																				
20	火	○		ラーメン			●																														
				広東風ラーメンの汁				△													●			●	△	●		●									●
				春巻			●	△													●				△			●								
				ひじきサラダ（ホット）				△																●	△												
				卓上バンバンジードレッシング																	●				△												
21	水	○		ごはん																																	
				親子汁（卵除去食）	●			△																●	△	●											●
				さばの塩焼き																			●														
				磯香あえ				△																	△												
22	木	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め				△																●	△	●		●									●
				揚げぎょうざ			●	△																	△			●									
				もやしのナムル				△													●				△												
26	月	○		わかめごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ（卵除去食）	●			△																●	△	●											●
				わかさぎの唐揚げ																																	●
				れんこんサラダ																				●													
				卓上和風クリーミードレッシング																					△												●
27	火	○		ごはん																																	
				豚肉と野菜のしょうが煮				△																	△			●									●
				ハンバーグの青じそソースかけ				△																●	△	●		●									
				きゅうりの昆布あえ			●	△																	△												
28	水	○		赤飯																																	
				すまし汁				△																●	△												●
				みそカツ			●																	●				●									
				土佐あえ				△																	△												●
				卓上甘みそ																	●				△												
				☆米粉豆乳プリンタルト																				●	△												
29	木	○		麦ごはん																																	
				海鮮中華飯の具				△	●					●							●				△	●		●									●
				にらまんじゅう			●	△																●	△			●									
				茎わかめサラダ																	●				△	●											
				角チーズ		●																															