

令和6年5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

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	アーモンド	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	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	あさり	その他魚介類	パイナップル				
1	水	○	ごはん																																					
			みそ汁																							●	△												●	
			豚肉のしょうが炒め																									△		●										
			☆根羽ヨーグルト		●																																			
2	木	○	ごはん																																					
			若竹汁																								△	●											●	
			ししゃもフリッター								●	△															△												●	
			小松菜のごまあえ																				●				△													
			☆かしわもち																								●													
7	火	○	麦ごはん																																					
			チキンカレー(乳除去食)		●																					●	●	●											●	
			えびカツ			●					●																●													●
			はちみつレモンサラダ																																					
8	水	○	麦ごはん																																					
			マーボービーンズ									△														●	△	●	●										●	
			ショーロンポー								●	△															△		●										●	
			青菜のナムル									△										●					△													
9	木	○	ソフトめん						●																													●		
			ミートソース																							●	●	●											●	
			チーズ入りオムレツ		●	●																																		
			アスパラガスのサラダ																																					
			卓上ノンエッグマヨネーズ																								●													
10	金	○	ごはん																																					
			けんちん汁									△											●			●	△												●	
			鶏肉のごまよごし									△											●				△	●												
			のり酢あえ									△															△													
13	月	○	ごはん																																					
			いか団子のスープ									△					●									△	●	●											●	
			ブルコギ									△											●				△		●											
			冷凍みかん																																					
14	火	○	ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮									△														●	△	●											●	
			さんまの銀紙焼き																								△													●
			おひたし									△															△													
15	水	○	五穀ごはん																																					
			ミートボール入りハヤシシチュー								●	△										●				●	△	●	●										●	
			ポイルソーセージ																																					●
			大豆の親子サラダ																				●				●	△												
16	木	○	サンドイッチロールパン		●				●																●															
			あさりのチャウダー(乳除去食)		●																																●	●		
			スティックハンバーグ																								●	●	●											
			野菜の甘酢あえ																																					
			小袋ケチャップ																																					
17	金	○	わかめごはん																																					
			沢煮椀									△														●	△		●										●	
			あじの南蛮漬け									△															△													●
			さっぱりきゅうり																																					
			きらず揚げ								●																●													

■ 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、たこ等の魚介類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。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

令和6年5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

Table with columns for allergen types (e.g., wheat, soy, eggs) and rows for specific dishes. Cells contain symbols (●, △, □) indicating allergen presence or exclusion.

- 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●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、たこ等の魚介類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。
■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

★料理に含まれるアレルギーを確認し、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、代替のものを持参する → 【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。