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

日	曜	牛乳	対応欄（小中用）	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																																	
				ちゃんこ煮							△															△	●									●	
				信田のみそかけ																					●											●	
				キャベツのたくあんあえ																																	
				卓上甘みそ																		●				△											
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	○		愛知のツイストパン		●				●															●												
				スコッチブロス																					●				●							●	
				さわらのハーブ焼き																																●	
				青パパイヤのサラダ																																	
				卓上フレンチドレッシング																																	
9	木	○		ごはん																																	
				高野豆腐の炒り煮							△														●	△	●									●	
				さんまの銀紙焼き																						△										●	
				おひたし							△															△											
10	金	○		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																					●												
13	月	○		ごはん																																	
				けんちん汁							△											●			●	△										●	
				鶏肉のごまよごし							△											●				△	●										
				のり酢あえ							△															△											
14	火	○		ごはん																																	
				新じゃがのそぼろ煮							△														●	△	●									●	
				さばのおかか煮						●	△													●	●	△										●	
				きゅうりの昆布あえ						●	△															△											
15	水	○		ごはん																																	
				生揚げの中華煮							△											●			●	△			●								
				春巻						●	△											●				△			●								
				もやしサラダ																																	
				卓上中華風ドレッシング																		●				△										●	
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	○		ごはん																																	
				みそ汁																					●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め							△															△			●								
				☆根羽ヨーグルト		●																															

■　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

日	曜	牛乳	対応欄（小中用）	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
20	月	○		ごはん																																	
				ざくざく汁							△														●	△										●	
				いかの香味揚げ						●						●									●											●	
				ひじきとツナの煮物							△															△										●	
				アセロラミニゼリー																																	
21	火	○		ごはん																																	
				親子煮(卵除去食)	■●						△															△	●									●	
				いわしのしょうが煮							△															△										●	
				キャベツのごまゆかり																		●															
22	水	○		ごはん																																	
				八宝菜			●				△					●										△			●							●	
				コーンしゅうまい						●															●				●							●	
				中華風サラダ							△											●				△											
23	木	○		五穀ごはん																																	
				ミートボール入りハヤシシチュー						●	△										●				●	△	●		●							●	
				ボイルソーセージ																									●								
				大豆の親子サラダ																		●			●	△											
24	金	○		うどん						●																											
				五目みそめんの汁							△															△			●								
				かぼちゃの天ぷら						●																△											
				キャベツのなめたけあえ							△															△									●	●	
				角チーズ		●																															
27	月	○		ごはん																																	
				しらす干し入りかきたま汁(卵除去食)	■●						△														●	△										●	
				つくね						●	△											●			●	△	●		●								
				チンゲンサイのアーモンドあえ							△			●												△											
28	火	○		ごはん																																	
				いか団子のスープ							△					●										△	●		●							●	
				プルコギ							△											●				△			●								
				冷凍みかん																																	
29	水	○		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						●															●												
30	木	○		スライスパン		●				●															●												
				ミネストローネ																					●				●							●	
				鶏肉のカレー焼き																						△	●										
				サワーキャベツ																																	
				大豆チョコクリーム		●																			●												
31	金	○		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							△											●				△											

■　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。

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。