

令和6年6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 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				
3	月	○	ごはん																						●										●					
		○	生揚げの煮物							△														●	△	●										●				
			さばの銀紙焼き																				●		△															
			キャベツのかおりあえ																																					
4	火	○	ごはん																																	●				
		○	愛知のしらす入りつみれ汁							△															●	△											●			
			おからコロッケ						●	△															●	△														
			三色野菜のごまあえ							△											●				△															
5	水	○	スライパン		●				●															●																
		○	コーンスープ(乳除去食)	●	●																			●		●	●	●										●		
			ボロニアソーセージ																							●		●												
			彩りサラダ																						●														●	
			いちじくジャム																																					
6	木	○	ごはん																																					
		○	豚肉と野菜の細切り炒め							△											●				△			●										●		
			めひかりのフライ						●																													●		
			かみかみサラダ							△															●	△														
7	金	○	麦ごはん																																					
		○	たまねぎの中華スープ							△												●			△		●	●												
			ビビンバの具							△											●				△			●												
			錦糸卵		●																																	●		
			☆フローズンヨーグルト		●																																			
10	月	○	わかめごはん																																					
		○	鶏団子汁							△															●	△	●												●	
			かれいの唐揚げ																																				●	
			チンゲンサイのおひたし							△																△														
11	火	○	ソフトめん						●																															
		○	大豆入りカレーソース																						●		●	●	●										●	
			ソーセージとアスパラガスのソテー																										●										●	
			冷凍みかん																																					
12	水	○	ごはん																																					
		○	高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●	●					△															●	△	●											●		
			いわしの梅煮							△																△													●	
			きゅうりのココロあえ							△															●	△														
13	木	○	ごはん																																					
		○	じゃがいもの白みそ汁																						●	△													●	
			米粉いかフライのレモン煮							△					●											△														
			小松菜のアーモンドあえ							△			●												△															
14	金	○	クロワッサン		●				●																●															
		○	キャベツのツナ煮																																				●	
			若鶏のハーブ焼き																							△	●													
			ごぼうと枝豆のサラダ							△															●	△														
			りんごミニゼリー																																			●		
17	月	○	ごはん																																					
		○	なすのみそ汁																						●	△													●	
			鶏肉の唐揚げ							△																△	●												●	
			もやしのなめたけあえ							△															△												●	●		

■ 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。

