

令和6年7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	月	○		ごはん																																					
				高野豆腐の炒り煮							△															●	△	●									●				
				たらの銀紙焼き																						●	△											●			
				チンゲンサイのごまあえ								△											●				△														
2	火	○		ラーメン					●																																
				野菜たっぷりタンメンの汁							△															●	△	●		●									●		
				あじアーモンドフライ							●					●																								●	
				寒天サラダ								△												●			△														
				さつまいもスティック																																					
3	水	○		ロウカット玄米ごはん																																					
				ハヤシシチュー(乳除去食)		●																				●		●		●									●		
				焼きソーセージ																										●											
				◎ゴーヤのツナマヨ炒め																						●	△												●		
4	木	○		麦ごはん																																					
				マーボービーンズ							△															●	△	●		●									●		
				揚げぎょうざ						●	△																△			●											
				☆フローズンみかんヨーグルト		●																																			
5	金	○		ごはん					●	△																	△	●											●		
				お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ							△															●	△	●		●											
				キャベツのたくあんあえ																				●																	
				☆七タゼリー																																					
8	月	○		麦ごはん																																					
				夏野菜のカレー(乳除去食)		●																				●				●									●		
				ソーセージとキャベツのソテー																										●										●	
				サイダーゼリーのフルーツあえ																												●								●	
9	火	○		ごはん																																					
				豆腐の中華風煮							△													●			●	△	●		●										
				コーンしゅうまい						●																●				●										●	
				春雨サラダ																																					
				卓上中華ドレッシング																				●			△													●	
10	水	○		ごはん																																					
				とうがんのみそ汁																						●	△	●											●		
				いかの香味揚げ							●								●							●		△											●		
				キャベツのしそひじきあえ								△															△														
				アーモンド													●																								
11	木	○		クロスロールパン		●			●																●																
				ラタトゥイユ																								●										●			
				ツナ入りオムレツ		●																					△												●		
				青パパイアのサラダ																																					
				ココア牛乳の素																							●														
12	金	○		ごはん																																					
				豚肉と野菜のしょうが煮							△																△			●									●		
				米粉ししゃもフライのレモン煮							△																△												●		
				さっぱりきゅうり																																					

- ※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。

