

## 令和6年9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	そば (ピーナッツ) 落花生※1	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	アサリ	パインアップル	その他魚介類
3	火	○		ごはん																															
				たまねぎのみそ汁																			●	△								●			
				鶏肉の唐揚げ							△												△	△	●										
				キャベツのしそひじきあえ							△												△												
4	水	○		米粉パン(小麦入り)	●						●												●												
				キャベツのツナ煮																											●				
				若鶏のハーブ焼き																			△	●											
				アセロラジュレのフルーツあえ																					●	●			●						
5	木	○		麦ごはん																															
				ワンタンスープ							●	△												△	●	●	●								
				ビビンバの具							△												●	△	●	●									
				錦糸卵	●																		●								●				
				カシューナッツ																															
6	金	○		ごはん																															
				けんちん汁							△												●	●	△	△					●				
				さんまのかば焼き							△												●	●	●					●					
				きゅうりとわかめの酢の物							△												△												
9	月	○		ごはん																															
				◎菊花汁							△												●	△							●				
				ミンチカツ							●												●	●	●					●					
				からしあえ							△												△												
				アーモンド小魚							△	●											△							●					
10	火	○		ラーメン							●																								
				豚骨ラーメンの汁							△												△		●					●					
				にらまんじゅう							●	△										●	△	●	●										
				青菜のナムル							△											●	●	△											
				☆米粉チョコドッグ	●																	●													
11	水	○		ロウカット玄米ごはん																															
				ポークカレー(乳除去食)	●																	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
				スコッチャッピング	●							●										●	△	●	●	●									
				コールスロー																															
				卓上コールスロードレッシング																										●					
12	木	○		ごはん																															
				豆じやが								△											●	●	△		●			●					
				さばのおかか煮							●	△										●	●	△					●						
				さつぱりきゅうり																															
13	金	○		ごはん																															
				生揚げのオイスターソース炒め								△										●	△	●	●	●				●					
				春巻							●	△										●		△		●									
				冷凍みかん																															
17	火	○		ごはん																															
				月菜汁								△											△	●						●					
				◎うさぎハンバーグの照り焼きソースかけ								△										●	△	●	●	●									
				キャベツのかおりあえ																															
				さかなふりかけ							●	△										●	●	●	△				●						
				☆月見団子																		●													

## 令和6年9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

- 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。