

令和6年10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	落花生 (ピーナッツ)	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	火	○		ごはん																																			
				塩ちゃんこ							△															●	△	●		●						●			
				さんまの銀紙焼き																							△										●		
				☆チーズドッグ	●	●					●																												
2	水	○		きしめん					●																														
				五目きしめんの汁							△															●	△	●									●		
				米粉コロッケ																		●								●									
				おひたし								△															△												
3	木	○		ごはん																																			
				根菜のごま汁								△												●		●	△										●		
				ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)								△															△	●											
				のり酢あえ								△															△												
				小魚								△															△											●	
4	金	○		小型ロールパン		●			●																●														
				野菜たっぷり焼きそば							●																△				●						●		
				ソーセージのケチャップ煮																										●									
				☆根羽ヨーグルト		●																																	
7	月	○		麦ごはん																																			
				スコッチブロス																						●				●							●		
				ハートパンブキンコロッケ						●																	●	△	●										
				◎食品ロス削減ドライカレーの具																							●				●						●		
8	火	○		ごはん																																			
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●						△																●	△			●						●		
				お好み焼きはんぺん(焼)															●								△										●		
				チンゲンサイのアーモンドあえ								△			●												△												
				さつまいもスティック																																			
9	水	○		スライスパン		●			●																●														
				ポークビーンズ																						●				●							●		
				ポロニアソーセージ																								●		●									
				コーンサラダ																						●													
				いちごジャム																																			
10	木	○		ごはん																																			
				豆腐のオイスターソース炒め								△											●			●	△	●		●							●		
				米粉ししゃもフライ																																	●		
				中華風サラダ																																			
				卓上ソース																																			
11	金	○		ごはん																																			
				肉じゃが								△																△			●						●		
				さばの塩焼き(焼)																						●													
				大豆のサラダ									△										●				●	△											
15	火	○		ごはん																																			
				生揚げの煮物								△															●	△	●								●		
				揚げかれのレモン煮									△															△									●		
				きゅうりの昆布あえ							●	△																△											
16	水	○		ソフトめん					●																														
				大豆入りミートソース																						●		●		●							●		
				野菜ソテー																											●							●	
				洋梨ミニゼリー																																			

■ 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。

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

■ 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。

■ 安城市内の各調理場では、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、代替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。
-----------------	--