

令和6年11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	（ピーナッツ） 落花生	そば	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	金	○		ごはん																																				
				◎安城大豆の親子豆じゃが							△															●	△	●									●			
				れんこんサンドフライ							●	△															●	△	●										●	
				いりこふりかけ							●	△												●			△												●	
5	火	○		ごはん																																				
				豚汁																							△			●								●		
				さつまいもコロッケ							●																●													
				キャベツの土佐あえ									△															△											●	
				☆納豆								●	△														●	△											●	
6	水	○		麦ごはん																																				
				あさりとわかめのスープ									△														●	△	●		●						●	●		
				ビビンバの具									△											●			△			●										
				錦糸卵	●																																		●	
				アーモンド												●																								
7	木	○		うどん						●																														
				かき揚げうどんの汁									△														●	△	●									●		
				かき揚げ								●																△												
				チンゲンサイとツナのあえ物									△											●				△										●		
8	金	○		ロウカット玄米ごはん																																				
				白いんげん豆のポタージュ(乳除去食)		●																					●				●							●		
				ケチャップライスの具																									●										●	
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																	●											●		●					●	
11	月	○		ごはん																																				
				ざくざく汁									△														●	△	●										●	
				かれいの唐揚げ																																			●	
				れんこんサラダ																							●	△										●		
12	火	○		ごはん																																				
				じゃがいもの白みそ汁																							●	△										●		
				豚肉のしょうが炒め									△															△			●									
				みかん																																				
13	水	○		ナン						●																														
				キーマカレー																							●		●		●							●		
				タンドリーチキン		●																						△	●											
				レモンサラダ																																				
				コーヒ－牛乳の素																																				
14	木	○		ごはん																																				
				豚肉と根菜のきんぴら									△											●			△			●									●	
				とうもろこしはんぺんのソースかけ																								△										●		
				☆ファイバーヨーグルト		●																																		
15	金	○		わかめごはん																																				
				ほうれん草の卵汁(卵除去食)		●							△														●	△	●									●		
				いかの香味揚げ								●							●								●											●		
				はくさいともやしのごまあえ									△											●				△												
18	月	○		米粉パン(小麦入り)		●				●																●														
				豚肉と野菜のトマト煮																										●								●		
				ほうれん草入りオムレツ	●																							△												
				元気サラダ								●	△															△			●							●		
				角チーズ		●																																		

■ 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。

