

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

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。

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合があります。たにし、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。

■ 安城市の古調江魚では、赤内骨として使用される（ヒラメ）を使用して、また、
■ 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。

■ 海産物は生凍処理、たし、かに、いか、たこ等の熱昇煩が混入する。
■ 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。

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	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・ナツツ	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	パインアップル	その他魚介類
19	火	○	ごはん																																		
			地元野菜のみそ汁																													●					
			名古屋風鶏の唐揚げ										△																								
			キャベツときゅうりのゆかりあえ																																		
			☆蒲郡みかんゼリー																																		
20	水	○	愛知の大根葉ごはん																																		
			煮みそ																													●					
			さんまのしょうが煮										△																			●					
			はくさいと小松菜のおひたし										△																			△					
21	木	○	ラーメン									●																									
			◎安城産野菜たっぷりあんかけラーメンの汁									△																				●					
			◎愛知のにぎす揚げぎょうざ									● △																				●					
			ごぼうと枝豆のサラダ																																		
25	月	○	ごはん																																		
			大根のそぼろ煮										△																			●					
			◎さわらの塩こうじ焼き																													●					
			キャベツとチンゲンサイのしそひじきあえ									△																			△						
26	火	○	スライスパン		●							●																									
			さけときのこのクリーム煮(乳除去食)	●	●																											●					
			◎ポテト衣のささみフライ																																		
			プロッコリーとコーンのサラダ																																		
27	水	○	いちじくジャム																																		
			ごはん																																		
			◎きのこ入り山菜汁										△																			●					
			照り焼きハンバーグ									● △																			△						
28	木	○	みどりキャベツ(味付き)																																		
			麦ごはん																																		
			マーボーはくさい											△																			●				
			かにしゅうまい									●	●																			●					
29	金	○	りんご																													●					
			ごはん																																		
			豚肉の柳川風(卵除去食)	●								△																				●					
			さばの銀紙焼き																													△					
			小松菜ともやしのアーモンドあえ									△		●																	△						

- 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。 <input type="checkbox"/> その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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。
----------	---