令和6年12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	（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
2	月	○		ごはん																																	
				えびと豆腐のくず汁			●				△														●	△	●									●	
				ミンチカツ						●																	●		●							●	
				大根サラダ																						△										●	
3	火	○		ごはん																																	
				じゃがいものそぼろ煮							△														●	△	●									●	
				さけの銀紙焼き							△												●			△											
				れんこんときゅうりのサラダ																																	
				卓上ノンエッグマヨネーズ																					●												
4	水	○		小型ロールパン		●				●															●												
				イタリアンスパゲティ						●															●				●							●	
				焼きソーセージ																									●								
				フルーツゼリー																											●		●				●
5	木	○		ごはん																																	
				うずら卵入りうま煮(卵除去食)	●						△														●	△										●	
				つくね						●	△											●			●	△	●		●								
				ゆかりあえ																																	
6	金	○		ごはん																																	
				つみれ汁																					●	△										●	
				じゃがいものコロッケ						●											●				●	△			●								
				チンゲンサイとツナのおひたし							△															△										●	
9	月	○		ごはん																																	
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●						△														●	△	●									●	
				わかさぎの唐揚げ																																●	
				キャベツのなめたけあえ							△															△									●	●	
				きらず揚げ						●															●												
10	火	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め							△														●	△	●		●							●	
				コーンしゅうまい						●															●				●							●	
				切り干し大根の中華サラダ							△											●				△											
11	水	○		ごはん																																	
				ごんべい汁																					●	△	●									●	
				いわしの梅煮							△															△										●	
				のり酢あえ							△											●				△											
				カシューナッツ															●																		
12	木	○		ロウカット玄米ごはん																																	
				マーボー豆腐							△														●	△	●		●							●	
				にらまんじゅう						●	△														●	△			●								
				きゅうりのごまじょうゆあえ							△											●				△											
13	金	○		ミルクロールパン		●				●															●												
				コンソメスープ							△														●	△			●							●	
				えびカツ			●			●															●											●	
				まめっこサラダ																		●			●	△											
				ココア牛乳の素																					●												
16	月	○		麦ごはん																																	
				冬野菜のカレー(乳除去食)		●																			●				●				●			●	
				ボロニアソーセージ																							●		●								
				さっぱりきゅうり																																	

■　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。

令和6年12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	（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
17	火	○		ソフトめん						●																											
				大豆入りミートソース																					●		●		●								●	
				オムレツ	●																					△											
				コールスロー																																	
				卓上コールスロードレッシング																																	●
18	水	○		ごはん																																	
				けんちん汁							△											●			●	△										●	
				あじのフリッター						●	△															△										●	
				かぼちゃの煮つけ							△															△										●	
19	木	○		スライスパン		●				●															●												
				ファイバースープ							△														●	△			●							●	
				若鶏のハーブ焼き																						△	●										
				みかん																																	
				大豆チョコクリーム		●																			●												
20	金	○		麦ごはん																																	
				トマトスープ																					●	△			●							●	
				米粉チキンナゲット																						△	●										
				ツナピラフの具																																●	
				☆いちごケーキ																					●												

■　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。