

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			
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	○		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																																				●
4	水	○		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		●																					●													
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	○		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									△											●				△												
11	水	○		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																								●												
12	木	○		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																								●												
13	金	○		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																		●																		
■ 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。																																								

