

令和7年1月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

名前 組 年

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

[illegible]

- ※ 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。

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		
24	金	○		サンドイッチパンズパン		●					●															●														
				ポークビーンズ																						●											●			
				にぎすフライ								●															●												●	
				みどりキャベツ																																				
				小袋ノンエッグタルタルソース																							●													
27	月	○		きしめん						●																														
				五目きしめんの汁								△															●	△	●										●	
				かき揚げ								●																												
				チンゲンサイとツナの和風サラダ																									△										●	
				卓上和風クリーミードレッシング																									△										●	
28	火	○		ごはん																																				
				地元野菜のオイスターソース炒め								△															●	△	●			●							●	
				ショーロンポー							●	△																	△			●							●	
				きゅうりの中華サラダ									△												●				△											
				角チーズ		●																																		
29	水	○		ごはん																																				
				◎すいとん汁							●	△															●	△	●										●	
				◎さけの塩焼き																					●				△											
				小松菜の福神漬けあえ																									△											
				☆ヨーグルト		●																																		
30	木	○		ロウカット玄米ごはん																																				
				冬野菜の白みそ汁																							●	△										●		
				照り焼きハンバーグ							●	△											●						△	●		●								
				したじめしの具									△															●	△	●								●		
31	金	○		ごはん																																				
				のっぺい汁								△																	△	●									●	
				いわしのかば焼き									△																△										●	
				きゅうりの塩昆布あえ								●	△																△											
				節分豆																								●												

※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。

☐その料理を食わず、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
☐その料理を食わず、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。