

令和7年10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	マカダミアナッツ	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	水	○		ごはん																																				
				里いものそぼろ煮							△																●	△			●						●			
				鶏肉の照り焼き																								△	●											
				チンゲンサイの和風サラダ																																				
				卓上和風クリーミードレッシング																								△										●		
2	木	○		ごはん																																				
				かきたま汁（卵除去食）	●						△																●	△									●			
				あじアーモンドフライ							●				●																							●		
				キャベツのゆかりあえ																																				
3	金	○		りんごパン		●																				●							●				●			
				キャベツのツナ煮																																				
				ボロニアソーセージ																									●		●									
				青パパイアのサラダ																																				
6	月	○		ごはん																																				
				月菜汁								△																	△	●									●	
				うさぎハンバーグのいちじくソースかけ									△															●	△	●		●								
				キャベツのたくあんあえ																																				
				☆月見団子																								●												
7	火	○		ごはん																																				
				チンゲンサイの卵スープ（卵除去食）	●							△												●				△	●		●							●		
				米粉ししゃもフライの甘酢かけ									△															△											●	
				茎わかめサラダ																																				
8	水	○		わかめごはん																																				
				豚肉と野菜のしょうが煮									△																△			●							●	
				つくね																									△	●										
				れんこんサラダ																																				
				卓上ごまドレッシング																			●						△											
9	木	○		ごはん																																				
				スコッチブロス																								●				●						●		
				コーンフライ								●																●	△											
				チキンときのこのピラフの具																										●									●	
10	金	○		ソフトめん						●																														
				マーボーめんの具									△											●			●	△	●		●							●		
				かにしゅうまい				●			●																					●							●	
				チンゲンサイのピリ辛サラダ									△												●			△												
				☆杏仁豆腐																								●					●							
14	火	○		ごはん																																				
				八杯汁									△															●	△									●		
				ミンチカツ								●																		●		●							●	
				ひじきとじゃこのふりかけ										△														△										●		
15	水	○		クロロールパン		●																				●														
				パンプキンポタージュ（乳除去食）	●																						●		●		●						●			
				野菜ソテー																												●							●	
				ファイバーゼリーのフルーツあえ																	●											●		●					●	
16	木	○		ごはん																																				
				◎トックスープ									△															●	△	●		●						●		
				ヤンニョムチキン										△										●				△	●											
				大根のナムル										△										●				△												
17	金	○		ごはん																																				
				ひきずり									△															●	△	●								●		
				たらの銀紙焼き																								●	△									●		
				きゅうりともやしのごまじょうゆあえ										△										●				△												
				さつまいもスティック																																				

■ 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7年10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	マカダミアナッツ	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		
20	月	○		ごはん																																			
				豚汁																						●	△			●						●			
				さばのおかか煮								△														●	△										●		
				キャベツのしそひじきあえ								△															△												
21	火	○		きしめん					●																														
				肉きしめんの汁							△															●	△			●							●		
				さつまいもの天ぷら							●																△												
				ほうれん草のごまあえ								△												●			△												
22	水	○		麦ごはん																																			
				海鮮中華飯の具								△						●						●		△	●		●							●	●		
				もち米蒸し								●	△														△	●		●									
				切り干し大根ときゅうりの中華あえ								△												●			△												
23	木	○		麦ごはん																																			
				えびのカレー（乳除去食）		●	●																								●						●		
				トマト入りオムレツ	●																																		
				野菜の甘酢あえ																																			
24	金	○		ごはん																																			
				ちゃんこ煮								△															△	●										●	
				さんまのかば焼き								△															△											●	
				寒天サラダ																							△										●		
27	月	○		ごはん																																			
				根菜のごま汁								△												●			●	△										●	
				いわしのしょうが煮								△															△											●	
				からしあえ								△															△												
				☆南吉からのおくりもの（クッキー）	●							●																											
28	火	○		小型ロールパン		●				●															●														
				◎食品ロス削減焼きそば							●																△			●							●		
				ソーセージのケチャップ煮																										●									
				☆ファイバーヨーグルト		●																																	
29	水	○		麦ごはん																																			
				けんちん汁								△												●			●	△										●	
				◎鶏ごぼうフライ								●	△														●	△	●										
				キムタクごはんの具								△													●		△			●			●				●		
30	木	○		ごはん																																			
				豚肉と野菜の細切り炒め								△												●			△			●									
				ねぎ入り卵焼き	●																																●		
				さっぱりきゅうり																																			
				きらず揚げ								●															●												
31	金	○		ごはん																																			
				鶏団子汁								△															●	△	●								●		
				栗コロッケ								●																											
				大豆の親子サラダ								△															●	△											
				さかなふりかけ								●	△											●		●		△										●	

■ 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、代替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。

今月はありません ☐
該当がない場合は✓をしてください。