

令和7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	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	月	○		ごはん																																	
				親子汁（卵除去食）	●						△															●	△	●									●
				かれいフライのレモン煮							●	△														●	△										●
				キャベツとチンゲンサイのしそひじきあえ								△															△										
2	火	○		ごはん																																	
				さつまいものみそ汁																						●	△										●
				豚丼の具								△															△			●							●
				みかん																																	
3	水	○		スライスパン		●			●																●					●							●
				ミネストローネ																					●				●								
				コロコロフライドチキン																								●									
				コーンサラダ																						●	△										
				いちごジャム																																	
4	木	○		ごはん																																	
				冬野菜の鶏団子汁								△															●	△	●								●
				たらの銀紙焼き																						●	△									●	
				はくさいと水菜の即席漬け							●	△												●			△										
5	金	○		ごはん																																	
				じゃがいものそぼろ煮								△															△	●									●
				わかさぎの南蛮漬け								△															△										●
				れんこんサラダ																			●			△											
8	月	○		麦ごはん																																	
				海鮮中華飯の具(卵除去食)	●		●					△					●							●			△	●		●							●
				ポークしゅうまい							●																			●							
				チンゲンサイのピリ辛サラダ								△												●			△										
9	火	○		ごはん																																	
				◎パクシャパ																							△			●							
				揚げぎょうざ							●	△															△			●							
				◎シーザーサラダ																																	
				◎卓上シーザードレッシング																							●	△									
10	水	○		ごはん																																	
				いり豆腐								△															●	△		●							●
				◎きくらげ入りはんぺんのみそかけ																							△									●	
				ツナとキャベツのあえ物																							△									●	
				卓上甘みそ																			●				△										
11	木	○		ソフトめん					●																												
				大豆入りミートソース																						●		●		●						●	
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				カラフルマリネ																																	
12	金	○		ごはん																																	
				のっぺい汁								△															●	△	●								●
				あじの磯辺フライ							●																●									●	
				チンゲンサイのごまあえ								△												●			△										
15	月	○		ごはん																																	
				生揚げとあさりのキムチチゲ								△															●	△	●		●			●	●		●
				愛知のしそ入り春巻							●	△															●	△	●								
				茎わかめサラダ																							△	●									

■ 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	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						
16	火	○		小型ロールパン		●				●															●																		
				野菜たっぷり焼きそば							●															△			●								●						
				ソーセージのケチャップ煮																									●														
				アーモンド												●																											
17	水	○		ごはん																																							
				すき焼き								△														●	△			●								●					
				ほうれん草入り卵焼き	●																																						
				しそきゅうり																																							
18	木	○		ごはん																																							
				豚汁																						●	△			●								●					
				さわらの塩こうじ焼き																																			●				
				かぼちゃの煮つけ									△														△											●					
19	金	○		麦ごはん																																							
				安城ハーモニーカレー																						●	△			●													
				ヒレカツ								●															●				●												
				ブロッコリーとコーンのサラダ																																							
22	月	○		麦ごはん																																							
				ほうれん草のポタージュ（乳除去食）		●																				●				●								●					
				◎ツリーハンバーグ																						●	△	●		●													
				ケチャップライスの具																								●									●						
				☆ショコラケーキ																							●																
				■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。																																							
対応欄の記入方法		★料理に含まれるアレルギーを確認し、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。