

令和7年2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	
3	月	○		ごはん																																		
				大根のそぼろ煮							△															●	△			●							●	
				さわらの塩焼き																																	●	
				アーモンドあえ								△				●											△											
4	火	○		ごはん																																		
				煮みそ																						●	△			●							●	
				れんこんサンドフライ							●	△														●	△	●										
				キャベツのごまゆかり																				●														
5	水	○		りんごパン		●			●																●								●				●	
				ポトフ								△															△			●								
				チーズ入りオムレツ	●	●																																
				ブロッコリーとコーンのサラダ																				●			△											
6	木	○		ごはん																																		
				いなか汁																						●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め								△															△			●								
				☆根羽ヨーグルト		●																																
7	金	○		ラーメン					●																													
				豚骨ラーメンの汁							△																△			●							●	
				春巻							●	△												●			△			●								
				ミックスナッツ												●					●																	
10	月	○		麦ごはん																																		
				高野豆腐入りみそ汁																						●	△										●	
				◎ぶりの竜田揚げ								△															△										●	
				切り干し大根のそぼろ丼の具								△															△	●										
12	水	○		小型ロールパン		●			●																●													
				イタリアンスパゲティ						●																●				●							●	
				若鶏のハーブ焼き																						●	△	●										
				ツナきゅうり																						●	△									●		
				ココア牛乳の素																						●												
13	木	○		麦ごはん																																		
				八宝菜（卵除去食）	●							△					●										△			●							●	
				かにしゅうまい				●		●																				●							●	
				もやし中華サラダ																																		
				卓上バンバンジードレッシング																				●			△											
14	金	○		わかめごはん																																		
				沢煮椀								△														●	△			●							●	
				米粉ホキフライのレモンじょうゆかけ								△															△									●		
				はくさいとキャベツの即席漬							●	△												●			△											
17	月	○		ごはん																																		
				親子汁（卵除去食）	●							△														●	△	●									●	
				さけの銀紙焼き								△													●		△											
				はくさいと小松菜のおひたし								△															△											
				きらず揚げ							●															●												
18	火	○		ごはん																																		
				豆じゃが								△														●	△			●							●	
				愛知のれんこん入りつくね																						●	△	●								●		
				キャベツとコーンの和風サラダ																																		
				卓上和風クリーミードレッシング																							△										●	

■ 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。

