

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

■ 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・大豆油に含まれる大豆が対象です。

■ 安城市的各調理場では、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) 本セミナーでは、食品を生産する際に、原材料として使用

(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	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	パインアップル				
19	水	○	スライスパン		●				●																●															
			あさりのチャウダー(乳除去食)		●																													●	●					
			ボロニアソーセージ																							●	●													
			青パパイヤのサラダ																																					
			りんごジャム																								●													
20	木	○	ごはん																																					
			冬野菜と豚肉のごま炒め煮											△								●	●	△	●	●							●							
			いかの香味揚げ										●				●						●	●	△								●							
			きゅうりとわかめの酢の物										△																											
21	金	○	ソフトめん										●																											
			大豆入りミートソース																			●	●	●	●	●							●							
			ソーセージとキャベツのソテー																																●					
			はるみ																																					
25	火	○	赤飯																																					
			すまし汁											△									●	△										●						
			チキンカツ										●									●	●	●	●															
			れんこんサラダ																		●	●	●	△																
			卓上ソース																																					
26	水	○	☆いちごクレープ																			●	△																	
			ごはん																																					
			豆腐のオイスター・ソース炒め											△								●	●	△	●	●							●							
			にらまんじゅう										●	△								●	●	△		●														
27	木	○	もやしのナムル										△									●		△																
			ロウカット玄米ごはん																																					
			ポークカレー(乳除去食)(図書コラボ)										●									●	●			●						●	●							
			スコッチエッグ		●								●									●	△		●															
28	金	○	ナタデココのゼリーあえ																														●							
			ごはん																																					
			すきやき											△								●	△		●															
			里いもコロッケ										●	△								●	●	△	●															
			きゅうりのごまじょうゆあえ										△									●		△																

- 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。
 - 安城市的各調理場では、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。
----------	---