

令和7年2月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

修正版

年組名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

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	その他魚介類	パイナップル		
3	月	○		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																			●																
4	火	○		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																																			
5	水	○		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け							●	△											●				△												
6	木	○		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																			●				△												
7	金	○		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									△															△											
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	○		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																									△										●			
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	○		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																								●														
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																																			
				豆腐のオイスターソース炒め								△												●			●	△	●		●						●		
				にらまんじゅう							●	△															●	△			●								
				もやしのナムル								△												●				△											

- 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2月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

修正版

年組名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

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	その他魚介類	パイナップル		
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	○		赤飯																																			
				すきやき								△															●	△			●							●	
				里いもコロッケ							●	△															●	△	●										
				きゅうりのごまじょうゆあえ								△											●					△											
				☆いちごクレープ									△				●										●	△											
21	金	○		ごはん																																			
				大根のそぼろ煮								△															●	△			●							●	
				さわらの塩焼き																																		●	
				アーモンドあえ								△			●												△												
25	火	○		ごはん																																			
				いなか汁																							●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め								△																△			●								
				☆根羽ヨーグルト		●																																	
26	水	○		ラーメン						●																													
				豚骨ラーメンの汁								△																△			●							●	
				春巻								●	△										●					△			●								
				ミックスナッツ											●						●																		
27	木	○		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	●							●															●	△		●									
				ナタデココのゼリーあえ																														●					
28	金	○		ごはん																																			
				すまし汁								△															●	△										●	
				チキンカツ								●															●		●									●	
				れんこんサラダ																				●			●	△									●		
				卓上ソース																																			

■ 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。