

# 令和7年3月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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	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						
																																					対応欄(小中用)					
3	月	○	ごはん																																							
			かきたま汁(卵除去食)	●						△																●	△														●	
			ミンチカツ								●																	●		●												●
			五目ちらし寿司の具									△															●	△													●	
4	火	○	☆いがまんじゅう																						●															●		
			ごはん																																							
			高野豆腐の炒り煮									△														●	△	●													●	
			いわしの梅煮									△																△														●
5	水	○	のり酢あえ							△															△																	
			ミルクロールパン		●					●																●														●		
			コーンスープ(乳除去食)		●																					●			●												●	
			若鶏のマーマレード焼き																								△	●														
6	木	○	野菜の甘酢あえ																																							
			ごはん																																							
			豚汁																								●	△		●											●	
			さばのおかか煮									△														●	△														●	
7	金	○	菜の花の和風サラダ																																							
			卓上和風クリームドレッシング																								△														●	
			ごはん																																							
			豚肉と野菜のしょうが煮									△																△		●												●
10	月	○	米粉いかフライのレモン煮							△					●											△													●			
			海そうサラダ																								△													●		
			さかなふりかけ							●	△											●		●		△														●		
			ごはん																																							
11	火	○	おくずかけ						●	△															●	△													●			
			米粉パン(小麦入り)		●					●																●														●		
			たらこの銀紙焼き																								●	△													●	
			大根サラダ																									△													●	
12	水	○	卓上ごまドレッシング																	●					△																	
			キャベツのツナ煮																																					●		
			ささみチーズ入りフライ		●						●																	●														
			フルーツの甘夏みかんゼリーあえ																																					●		
13	木	○	フルーツの甘夏みかんゼリーあえ																																				●			
			ごはん																																							
			マーボービーフ									△														●	△	●		●										●		
			生姜かめ入り中華あえ									△											●				△															
14	金	○	しょうろんぽー						●	△																△		●											●			
			うどん							●																																
			カレーなんばんの汁									△														●	△		●											●		
			ちくわの磯辺揚げ								●																	△													●	
			れんこんの甘辛炒め							△														●	△													●				
			アーモンド												●																											

- 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。

令和7年3月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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	落花生 (ピーナッツ)	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					
																																					△	●			
17	月	○	ごはん																																						
			じゃがもち汁							△																△													●		
			鶏肉のあまがらめ								△															△	●														
			キャベツのかおりあえ																																						
18	火	○	ごはん																																						
			中華スープ								△															△	●		●												
			えびしゅうまい			●				●																														●	
			キムタクごはんの具								△											●				●	△		●				●					●			
			☆ぶどうゼリー																																						
19	水	○	麦ごはん																																						
			中華飯の具								△					●										△	●		●										●		
			愛知の野菜入り春巻								●	△										●					△	●													
			きゅうりのナムル									△											●				△														
21	金	○	スライスパン		●				●																●																
			ミネストローネ																							●			●										●		
			オムレツ		●																						△														
			はちみつレモンサラダ																																						
			大豆チョコクリーム			●																					●														

■ 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。