

令和7年6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	（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		
2	月	○		麦ごはん																																		
				春雨スープ							△															△	●		●									
				ピビンバの具							△												●			△			●									
				錦糸卵	●																															●		
				アーモンド小魚								△			●												△										●	
3	火	○		ごはん																																		
				めった汁																						△			●								●	
				えびカツ			●			●																●											●	
				キャベツのなめたけあえ							△																△								●		●	
				野菜ふりかけ		●					●	△											●				△										●	
4	水	○		サンドイッチロールパン		●			●																●													
				コーンスープ（乳除去食）		●																			●		●		●							●		
				ポイルソーセージ																									●									
				サワーキャベツ																																		
				小袋ケチャップ																																		
5	木	○		ごはん																																		
				生揚げの煮物							△															●	△	●									●	
				たこの唐揚げ																																	●	
				おひたし							△																△											
				ごはん																																		
6	金	○		豆腐のオイスターソース炒め						△											●				●	△	●		●							●		
				かにしゅうまい				●		●																			●								●	
				コーンサラダ																																		
				卓上中華風ドレッシング																			●				△										●	
				ごはん							●																											
9	月	○		きしめん					●																													
				五目きしめんの汁							△															●	△	●									●	
				ミンチカツ						●																		●		●							●	
				葉物野菜のしそひじきあえ								△															△											
				アセロラミニゼリー																																		
10	火	○		ロウカット玄米ごはん																																		
				チキンカレー（乳除去食）		●																				●		●		●						●		
				野菜ソテー																									●								●	
				冷凍みかん																																		
11	水	○		わかめごはん																																		
				みそ汁																						●	△										●	
				きんぴら肉団子							●	△											●				●	△	●		●							
				キャベツのゆかりあえ																																		
				☆チーズドッグ	●	●					●																											
12	木	○		ごはん																																		
				八杯汁							△															●	△									●		
				かぼちゃひき肉フライ							●																		●									
				ごぼうの甘辛炒め								△															△									●		
13	金	○		スライスパン		●			●																●													
				ポテトのドイツ風煮																						●			●								●	
				オムレツ	●																						△											
				カラフルマリネ																																		
				いちごジャム																																		

■ 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。

令和7年6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	(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	月	○		麦ごはん																																					
				中華飯の具(卵除去食)	●		●				△												●				△	●		●							●				
				揚げぎょうざ							●	△												●				△		●									●		
				切り干し大根のサラダ																							△											●			
				角チーズ		●																																			
17	火	○		ごはん																																		●			
				のっぺい汁							△																△	●										●			
				さばの塩焼き																					●																
				アーモンドあえ								△				●											△														
18	水	○		ごはん																																		●			
				愛知のしらす入りつみれ汁								△															●	△											●		
				ハンバーグのいちじくソースかけ								△																△	●												
				きゅうりの福神漬けあえ																							△														
				☆蒲郡みかんゼリー																																					
19	木	○		ごはん																																		●			
				高野豆腐の炒り煮							△																●	△	●										●		
				あじの磯辺フライ							●																●												●		
				きゅうりとわかめの酢の物								△																△													
20	金	○		クロワッサン		●				●																●													●		
				キャベツのツナ煮																																				●	
				若鶏のマーマレード焼き																								△	●												
				さっぱりきゅうり																																					
				ココア牛乳の素																								●													
23	月	○		ごはん																																			●		
				親子煮(卵除去食)	●							△																△	●										●		
				いわしの梅煮									△															△											●		
				チンゲンサイのたくあんあえ																																					
				きらず揚げ								●																●													
24	火	○		ごはん																																					
				豚肉と根菜のきんぴら								△												●				△			●								●		
				信田のみそかけ																							●														
				のり酢あえ									△															△													
				卓上甘みそ(2本)																				●				△													
25	水	○		ごはん																																					
				ワンタンスープ								●	△															△	●		●										
				米粉コロッケ																			●							●											
				青菜のナムル									△												●			△													
				☆フローズンヨーグルト		●																																			
26	木	○		ごはん																																					
				肉じゃが								△																△			●								●		
				さんまの銀紙焼き																								△											●		
				きゅうりの昆布あえ								●	△															△													
27	金	○		ソフトめん						●																															
				ジャージャーめんの具								△												●				△			●										
				春巻								●	△											●				△			●										
				ひじきサラダ									△														●	△													
				卓上ノンエッグマヨネーズ																							●														
30	月	○		ごはん																																					
				里いも入り豚汁																						●	△			●								●			
				米粉ししゃもフライの甘酢かけ									△															△										●			
				キャベツのごまあえ									△											●				△													

- 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。