

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	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																																			
				のっぺい汁							△																△	●										●	
				さばの塩焼き																					●														
				アーモンドあえ								△				●											△												
6	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																							●												
9	月	○		ごはん																																			
				生揚げの煮物							△																●	△	●									●	
				たこの唐揚げ																																		●	
				おひたし								△																△											
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	○		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)																			●				△												
12	木	○		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		●																																	
13	金	○		スライスパン		●			●																●														
				ポテトのドイツ風煮																						●			●								●		
				オムレツ	●																																		

■ 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	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	○		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																																	
18	水	○		ココア牛乳の素																				●													
				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																					△												
19	木	○		☆蒲郡みかんゼリー																																	
				ごはん																															●		
				八杯汁							△													●	△											●	
				かぼちゃひき肉フライ						●																		●								●	
20	金	○		ごぼうの甘辛炒め							△														△										●		
				ごはん																																●	
				肉じゃが							△														△			●								●	
				さんまの銀紙焼き																					△											●	
23	月	○		きゅうりの昆布あえ						●	△														△												
				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																																	
24	火	○		きらず揚げ						●														●													
				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							△														△												
25	水	○		アセロラミニゼリー																																	
				ごはん																																●	
				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																																●	
26	木	○		卓上中華風ドレッシング																	●				△											●	
				ごはん																																●	
				高野豆腐の炒り煮							△													●	△	●										●	
				あじの磯辺フライ						●														●												●	
27	金	○		きゅうりとわかめの酢の物							△														△												
				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																																	
30	月	○		☆チーズドッグ	●	●				●																											
				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。

今月はありません ☐
該当がない場合は✓をしてください。