

令和7年9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	火	○		ごはん																																			
				切り干し大根のみそ汁																						●	△	●									●		
				米粉いかフライのレモン煮								△						●									△												
				キャベツのかおりあえ																																			
3	水	○		麦ごはん																																			
				ワンタンスープ							●	△															△	●		●									
				ビビンバの具								△												●			△			●									
				錦糸卵	●																																●		
				☆フローズンヨーグルト		●																																	
4	木	○		ナン					●																														
				キーマカレー																						●				●							●		
				ささみチーズ入りフライ		●					●																	●											
				はちみつレモンサラダ																																			
5	金	○		わかめごはん																																			
				いもたき								△															●	△	●									●	
				さばの塩焼き																						●													
				のり酢あえ									△											●				△											
8	月	○		麦ごはん																																			
				中華飯の具								△												●				△	●		●						●	●	
				コーンしゅうまい							●																●				●							●	
				もやしのナムル									△											●				△											
9	火	○		ごはん																																			
				菊花汁								△															●	△	●									●	
				◎なすみそミンチカツ								●															●	△			●								
				ごぼうと枝豆のサラダ																							●	△											
10	水	○		麦ごはん																																			
				ハヤシチュー（乳除去食）		●																					●		●		●							●	
				ほうれん草入りオムレツ	●																							△											
				コールスロー																																			
11	木	○		ごはん																																			
				豆じゃが								△															●	△			●							●	
				いわしの梅煮									△															△										●	
				さやいんげんのごまあえ									△											●				△											
12	金	○		ラーメン					●																														
				野菜たっぷりタンメンの汁								△															●	△	●		●							●	
				揚げぎょうざ								●	△															△			●								
				春雨サラダ																				●				△											
16	火	○		ごはん																																			
				親子汁（卵除去食）	●							△															●	△	●									●	
				いかの香味揚げ								●						●									●											●	
				キャベツのしそひじきあえ									△															△											
17	水	○		ごはん																																			
				豆腐の中華風煮								△												●			●	△	●		●								●
				ショーロンポー								●	△															△			●							●	
				海そうサラダ																								△									●		
				小魚									△																△									●	

■ 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9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	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	
18	木	○		米粉パン(小麦入り)		●				●																●												
				コーンスープ(乳除去食)		●																				●		●		●						●		
				ハンバーグのトマトソースかけ																							△	●										
				サイダーゼリーのフルーツあえ																																		●
19	金	○		ごはん																																		
				かぼちゃのみそ汁																							●	△	●									●
				里いもコロッケ								●	△														●	△	●									
				チンゲンサイのおひたし									△															△										
				アーモンド												●																						
22	月	○		ごはん																																		
				生揚げのオイスターソース炒め								△															●	△	●		●							●
				にらまんじゅう							●	△															●	△			●							
				中華あえ								△												●			△											
24	水	○		ごはん																																		
				いか団子のスープ								△						●									△	●		●								●
				ブルコギ								△												●			△			●								
				冷凍みかん																																		
25	木	○		ごはん																																		
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)	●							△															●	△	●									●
				きんぴら肉団子							●	△												●			●	△	●									●
				小松菜ともやしのゆかりあえ																																		
				さかなふりかけ							●	△												●		●		△										●
26	金	○		うどん					●																													
				五目うどんの汁								△															●	△	●									●
				米粉ホキフライの甘酢かけ								△																△										●
				アーモンドあえ								△				●												△										
				☆ぶどうゼリー																																		
29	月	○		ごはん																																		
				ミネストラスープ																						●	△	●		●							●	
				パンプキンコロッケ								●	△														●	△										
				ツナピラフの具																																	●	
30	火	○		ごはん																																		
				塩ちゃんこ								△															●	△	●		●							●
				信田のみそかけ																							●										●	
				きゅうりとわかめの酢の物									△															△										
				卓上甘みそ																				●				△										

- 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。

今月はありません ☐
該当がない場合は✓をしてください。