

令和8年11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			
2	月	○		ごはん																																				
				豚肉の柳川風（卵除去食）	●						△													●			●	△									●			
				いかの香味揚げ							●							●									●	△										●		
				キャベツのしそひじきあえ								△																△												
4	水	○		ラーメン					●																															
				広東風ラーメンの汁							△													●			●	△	●									●		
				かにしゅうまい				●		●																					●								●	
				きゅうりのごまじょうゆあえ								△												●				△												
				☆杏仁豆腐																								●					●							
5	木	○		ごはん																																				
				大根のそぼろ煮							△																●	△										●		
				さけフライ						●															●															
				磯香あえ							△																	△												
6	金	○		麦ごはん																																				
				豆腐スープ							△																●	△	●									●		
				ガバオライスの具							△													●			●	△	●									●		
				☆根羽ヨーグルト		●																																		
9	月	○		ごはん																																				
				沢煮椀							△																●	△										●		
				さばの銀紙焼き																						●	△													
				きゅうりとわかめの酢の物								△												●				△												
				さつまいもチップス																																				
10	火	○		ごはん																																				
				生揚げとなすのオイスターソース炒め							△													●			●	△	●									●		
				揚げぎょうざ						●	△																	△												
				茎わかめ入り中華あえ							△													●				△												
				アセロラミニゼリー																																				
11	水	○		スライスパン		●			●																●															
				あさりのチャウダー（乳除去食）		●																															●	●		
				トマト入りオムレツ	●																							△	●											
				青パパイヤのサラダ																																				
				いちごジャム																																				
12	木	○		ごはん																																				
				えびと高野豆腐のうま煮			●				△																●	△	●									●		
				鶏ごぼうフライ						●	△																●	△	●											
				土佐あえ							△																	△										●		
13	金	○		ごはん																																				
				いなか汁																							●	△										●		
				ハンバーグのいちじくソースかけ								△															●	△	●		●									
				ごぼうと枝豆のサラダ																							●													
				卓上和風クリーミードレッシング																								△										●		
16	月	○		うどん					●																															
				きつねうどんの汁							△																●	△	●									●		
				米粉コロッケ																			●								●									
				アーモンドあえ								△				●												△												
17	火	○		ロウカット玄米ごはん																																				
				ハヤシシチュー（乳除去食）		●																					●		●		●						●			
				ソーセージとキャベツのソテー																											●							●		
				りんごゼリーのフルーツあえ																													●	●				●		

■ 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。

令和8年11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	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	水	○		ごはん																																				
				豚肉と根菜のきんぴら							△												●				△			●										
				いわしのしょうが煮								△															△											●		
				海そうサラダ																							△											●		
19	木	○		愛知の大根葉ごはん																																				
				安城大豆の親子豆じゃが							△																△			●								●		
				愛知のキャベツ入りミンチカツ						●	△												●				●	△			●								●	
				チンゲンサイとツナのあえ物								△																△											●	
20	金	○		麦ごはん																																				
				ワンタンスープ						●	△																△	●			●									
				ビビンバの具								△												●			△				●									
				錦糸卵	●																																		●	
				アーモンド											●																									
24	火	○		ごはん																																				
				親子汁(卵除去食)	●						△																●	△	●										●	
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ								△																△											●	
				ゆかりあえ																																				
				☆納豆							●	△																●	△										●	
25	水	○		ごはん																																				
				マーボー豆腐							△																●	△	●		●								●	
				ショーロンポー							●	△																△			●								●	
				きゅうりのナムル								△												●				△												
26	木	○		サンドイッチロールパン		●			●																●															
				ファイバースープ							△																●	△			●							●		
				スラッピージョー							●																				●									
				みかん																																				
30	月	○		ごはん																																				
				豚汁																							●	△			●							●		
				かれいの唐揚げ																																			●	
				元気サラダ							●	△																△			●								●	
■ 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。																																								
★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。