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
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	○		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																																		
5	木	○		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																																		
6	金	○		うどん						●																												
				きつねうどんの汁							△														●	△	●										●	
				米粉コロッケ																	●								●									
				アーモンドあえ							△			●												△												
9	月	○		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																						△											●	
10	火	○		ごはん																																		
				大根のそぼろ煮							△														●	△			●								●	
				さけフライ						●													●		●													
				磯香あえ							△															△												
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																																		
				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																						△											●	
16	月	○		ごはん																																		
				豚汁																					●	△			●								●	
				かれいの唐揚げ																																	●	
				元気サラダ						●	△															△			●								●	
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	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																					●						●		●					
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	○		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																																		
26	木	○		ごはん																																		
				マーボー豆腐							△														●	△	●		●								●	
				ショーロンポー						●	△															△			●								●	
				きゅうりのナムル							△											●				△												
30	月	○		麦ごはん																																		
				豆腐スープ							△														●	△	●		●								●	
				ガパオライスの具							△											●			●	△	●										●	
				☆根羽ヨーグルト		●																																

■　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。