

# 令和8年4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							
14	火	○		麦ごはん																																								
				生揚げと新たまねぎのみそ汁																							●	△													●			
				コロケ								●											●																					
				キムタクごはんの具									△											●				●	△														●	
15	水	○		麦ごはん																																								
				春雨スープ								△															△	●																
				ビビンバの具								△															△																	
				錦糸卵																				●																				●
				きらず揚げ																								●																
16	木	○		赤飯																																								
				すまし汁								△															●	△																●
				米粉いかフライのレモン煮								△						●									△																	
				キャベツのしそひじきあえ								△															△																	
				☆米粉豆乳プリンタルト																							●																	
17	金	○		ごはん																																								
				豚肉と野菜のしょうが煮								△															●	△																●
				さばのおかか煮								●															●	●																●
				三河みどりとれんこんの和風サラダ																																								
	卓上和風クリーミードレッシング																								△																	●		
20	月	○		ごはん																																								
				新じゃがのそぼろ煮								△															●	△																●
				つくね																							△	●																
				さっぱりきゅうり																																								
				さかなふりかけ								●	△											●			●	△																●
21	火	○		ごはん																																								
				シャーレン豆腐								△															●	△	●														●	
				ショーロンポー								●	△															△															●	
	寒天サラダ																								△																●			
22	水	○		ラーメン						●																																		
				豚骨ラーメンの汁								△															△																●	
				春巻								●	△										●				△																	●
				切り干し大根ときゅうりの中華あえ								△															△																	
				小魚(乾)								△															△																●	
23	木	○		小型ロールパン						●															●																			
				野菜たっぷり焼きそば							●																△															●		
				ソーセージのケチャップ煮																																						●		
				アーモンド													●																											
24	金	○		ごはん																																								
				親子汁(卵除去食)								●	△														●	△	●													●		
				かれのい唐揚げ																																							●	
	小松菜のごまあえ									△														●	△																			
27	月	○		ロウカット玄米ごはん																																								
				安城ハーモニーカレー																							●	△														●		
				オムレツ																																						●		
				青りんごゼリーのフルーツあえ																																						●		

■ 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。

