令和8年5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
1	金	○		ごはん																																	
				じゃがもち汁							△															△	●									●	
				平つくね																							●		●							●	
				のり酢あえ							△											●				△											
				アーモンド										●																							
7	木	○		ごはん																																	
				生揚げのオイスターソース炒め							△														●	△	●		●							●	
				かに玉	●			●			△														●	△	●		●							●	
				きゅうりのナムル							△											●					△											
8	金	○		うどん						●																											
				肉うどんの汁							△														●	△			●							●	
				れんこん入りコロッケ						●															●	△	●										
				しそきゅうり																																	
				小魚							△															△										●	
11	月	○		ごはん																																	
				切り干し大根のみそ汁																					●	△										●	
				豚肉のしょうが炒め							△															△			●								
				☆根羽ヨーグルト		●																															
12	火	○		ごはん																																	
				親子煮（卵除去食）	●						△														●	△	●									●	
				いわしの梅煮							△															△										●	
				チンゲンサイのごまあえ							△												●			△										●	
13	水	○		麦ごはん																																	
				豆腐スープ							△														●	△	●		●							●	
				揚げぎょうざ						●	△															△			●								
				枝豆ツナチャーハンの具							△												●		●	△										●	
14	木	○		愛知のツイストパン		●				●															●												
				鶏肉とえびのクリーム煮（乳除去食）		●	●																		●		●		●							●	
				焼きソーセージ																									●								
				青パパイヤのサラダ																																	
				卓上コーンクリーミードレッシング																																	
15	金	○		ごはん																																	
				沢煮椀							△														●	△			●							●	
				鶏肉の竜田揚げ																						△	●										
				小松菜のおひたし							△															△											
18	月	○		五穀ごはん																																	
				ハヤシシチュー（乳除去食）		●																				●		●		●							●	
				野菜ソテー																										●							●	
				アセロラジュレのフルーツあえ																											●		●				●
19	火	○		ごはん																																	
				たまねぎの白みそ汁																					●	△										●	
				ミンチカツ						●																	●		●							●	
				ひじきとじゃこのふりかけ							△															△										●	
20	水	○		ごはん																																	
				マーボー豆腐							△														●	△	●		●							●	
				コーンしゅうまい						●															●				●							●	
				もやしサラダ																																	

■　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5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
21	木	○		ごはん																																	
				あさり入りすまし汁							△															△										●	●	
				鶏肉のあまがらめ							△															△	●											
				キャベツのかおりあえ																																	
22	金	○		ソフトめん						●																											
				ミートソース																					●		●		●							●	
				チーズ入りオムレツ	●	●																															
				カラフルサラダ																																	
25	月	○		ごはん																																	
				豆じゃが							△														●	△			●							●	
				さばの銀紙焼き																				●		△											
				キャベツのなめたけあえ							△															△										●	●	
26	火	○		麦ごはん																																	
				◎ダールカレー																					●		●		●							●	
				若鶏のハーブ焼き																						△	●										
				レモンサラダ																																	
27	水	○		ごはん																																	
				八宝菜（卵除去食）	●		●				△						●									△			●							●	
				にらまんじゅう						●	△														●	△			●								
				中華あえ							△												●			△											
28	木	○		ごはん																																	
				ちゃんこ煮							△															△	●									●	
				あじの磯辺フライ						●															●											●	
				きゅうりとわかめの酢の物							△															△											
				角チーズ		●																															
29	金	○		サンドイッチバンズパン		●				●															●												
				スコッチブロス																					●				●							●	
				ハンバーグのトマトソースかけ																					●	△	●		●							●	
				サワーキャベツ																																	
				ココア牛乳の素																					●												

■　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。