

# 令和8年7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				
1	水	○	ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮								△															●	△	●										●		
			さんまの銀紙焼き																								△												●	
			キャベツのごまあえ									△										●					△													
2	木	○	サンドイッチバンズパン		●				●																●												●			
			パンプキンポタージュ(乳除去食)		●																					●		●										●		
			ハンバーグのトマトソースかけ								●	△										●					△	●		●										
			サワーキャベツ																																					
3	金	○	ごはん																																					
			とうがんのみそ汁																							●	△	●										●		
			えびカツ			●					●																●												●	
			チンゲンサイのしそひじきあえ									△															△													
			アーモンド												●																									
6	月	○	ごはん																																					
			塩ちゃんこ									△															●	△	●										●	
			さばの塩焼き																						●															
			もやしときゅうりのあえ物									△															△													
7	火	○	ごはん																																					
			七タ汁									△															△	●											●	
			お星さまコロッケ								●	△														●	△			●										
			からしあえ									△															△													
			☆七タゼリー																																					
8	水	○	麦ごはん																																					
			チキンカレー(乳除去食)		●																					●		●		●								●		
			ソーセージとキャベツのソテー																										●										●	
			フルーツゼリー																							●				●		●							●	
9	木	○	ごはん																																					
			豚肉とじゃがいものきんぴら									△										●					△		●										●	
			米粉ししゃもフライのレモン煮									△															△												●	
			さっぱりきゅうり																																					
10	金	○	ラーメン						●																															
			みそラーメンの汁								△																△		●										●	
			コーンしゅうまい								●															●			●										●	
			きゅうりのごまじょうゆあえ									△										●					△													
			コーヒー牛乳の素																																					
13	月	○	ごはん																																					
			かきたま汁(卵除去食)		●							△														●	△												●	
			アジフライ								●															●														●
			のり酢あえ									△											●				△													
			卓上ソース																																					
14	火	○	麦ごはん																																					
			マーボー豆腐									△														●	△	●		●									●	
			ショーロンポー								●	△															△			●									●	
			茎わかめ入り中華あえ																																					
15	水	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			トマトスープ																							●	△	●		●									●	
			ハムチーズサンドフライ			●					●																●		●		●									●
			えびピラフの具				●																																●	
			☆いちごクレープ																							●	△													

■ 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7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	ピーナッツ						
16	木	○		クロスロールパン		●				●															●																		
				ラトウイユ																																							
				オムレツ		●																																					
				青パパイヤのサラダ																																							

- 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。

対応欄の記入方法	<p>★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。</p> <p>□その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入</p> <p>□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</p> <p>□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</p> <p>★除去食対応献立は、□で囲ってあります。</p>
----------	--

今月はありません   
 該当がない場合は✓をしてください。