

# 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	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	水	○	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									△															△													
2	木	○	サンドイッチバンズパン		●				●																●													●		
			パンブキンポタージュ(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	○	クロスロールパン		●				●																●													●		
			ラタトゥイユ																										●											
			オムレツ		●																																			
			青パパイヤのサラダ																																					
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	○	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																																					
10	金	○	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																																					
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	○	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									△											●				△													
15	水	○	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																																					

■ 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。

