

令和8年9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		
2	水	○		麦ごはん																																			
				キーマカレー																						●				●						●			
				焼きソーセージ																										●									
				コールスロー																																			●
3	木	○		ロウカット玄米ごはん																																			
				春雨スープ							△																△	●		●									
				ビビンバの具							△												●				△			●									
				錦糸卵	●																																●		
				アーモンド												●																							
4	金	○		ごはん																																			
				根菜のみそ汁																							●	△										●	
				鶏肉の唐揚げ								△																△	●										
				キャベツのしそひじきあえ								△																△											
7	月	○		ラーメン					●																														
				広東風ラーメンの汁							△													●			●	△	●									●	
				揚げぎょうざ							●	△																△			●								
				切り干し大根の中華サラダ								△													●			△										●	
8	火	○		ミルクロールパン		●			●																●														
				大豆とオクラのトマトスープ																						●	△			●								●	
				チーズ入りオムレツ	●	●																																	
				青パパイアのサラダ																																			
9	水	○		ごはん																																			
				菊花汁							△																●	△										●	
				栗コロッケ							●																												
				◎なすと豚肉の甘辛炒め								△												●				△			●							●	
10	木	○		ごはん																																			
				ひきずり							△																●	△	●									●	
				いわしの梅煮								△																△										●	
				きゅうりとわかめの酢の物								△												●				△											
11	金	○		ごはん																																			
				じゃがいもの白みそ汁																							●	△										●	
				いかの香味揚げ							●							●									●											●	
				ひじきとツナの煮物								△																●	△									●	
14	月	○		ごはん																																			
				豆じゃが							△																●	△	●									●	
				きんぴら肉団子							●	△												●				●	△	●									
				小松菜のごまあえ								△												●				△											
15	火	○		ごはん																																			
				筑前煮							△																●	△	●									●	
				米粉ししゃもフライの香味ソースかけ								△																△										●	
				冷凍みかん																																			
16	水	○		麦ごはん																																			
				秋の恵みハヤシチュー（乳除去食）	●																					●				●							●		
				カラフルソテー																																		●	
				サイダーゼリーのフルーツあえ																																			●
17	木	○		うどん					●																														
				きのこ南蛮うどんの汁							△																●	△	●								●		
				かき揚げ							●																												
				おひたし								△																△											

■ 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。

令和8年9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			
18	金	○		ごはん																																				
				高野豆腐の炒り煮							△															●	△	●									●			
				さばのおかか煮							△															●	△											●		
				アーモンドあえ								△				●											△													
24	木	○		米粉パン(小麦入り)		●			●																●															
				さけとしめじのクリーム煮(乳除去食)		●																		●		●											●			
				照り焼きチキン																							△	●												
				コーンサラダ																							●													
25	金	○		ごはん																																				
				のっぺい汁								△															△	●										●		
				うさぎハンバーグのいちじくソースかけ								△															●	△	●		●									
				キャベツときゅうりのゆかりあえ																																				
				☆月見団子																																				
28	月	○		ごはん																																				
				トンジル																						●	△			●								●		
				かれいの唐揚げ																																			●	
				大豆の親子サラダ									△											●			●	△												
29	火	○		ごはん																																				
				八宝菜(卵除去食)	●		●				△																△				●						●	●		
				ショーロンポー						●	△																△				●							●		
				海そうサラダ																							△											●		
30	水	○		ごはん																																				
				もずく汁								△															●	△	●									●		
				ミンチカツ							●																	●	●		●							●		
				ゴーヤのツナマヨ炒め																							●										●			

- 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。

★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。