

令和2年4月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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	献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦※1	えび	かに	そば	落花生 (ピーナッツ)	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	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	パイナップル	あさり	その他魚介類			
10	金	○	ごはん																																				
			新たまねぎのみそ汁																						●	△												●	
			鶏肉の唐揚げ					△																		△	●												
			ひじきとじゃこのふりかけ					△																		△													●
13	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー		●																					●	●	●				●						●	
			ポイルソーセージ																									●											
			サワーキャベツ																																				
14	火	○	ラーメン			●																																	
			五目ラーメンのスープ				△																			△	●	●											●
			ミンチカツ(鉄強化)			●																					●	●	●										●
			◎春キャベツのナムル				△															●				△													
			☆チーズドッグ	●	●	●																																	
15	水	○	ごはん																																				
			もずくのみそ汁																						●	△													●
			五目厚焼き卵	●			△																			△													●
			くるみあえ				△													●						△													
			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				△								●											△													
			キャベツのかおりあえ																																				
			ごましお																			●																	
			☆お祝いデザート(タルト)																							●						●							
17	金	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																			△		●											
			にしんの煮付け				△																			△													●
			もやしときゅうりのごまあえ				△															●				△													
20	月	○	ごはん																																				
			いり豆腐				△																			●	△		●										●
			白身魚フリッター			●																				△													●
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																			△													
			麦ごはん																																				
21	火	○	わかめスープ(肉なし)				△																	●	△	●	●											●	
			ピビンバの具				△															●				△		●											
			錦糸卵	●																																			●
			☆ヨーグルト		●																																		
			ごはん																																				
22	水	○	じゃがいものそぼろ煮				△																	△	●												●		
			さばのおかか煮				△																		●	△												●	
			野菜の甘酢あえ																																				
			ハニービーンズ																							●													

■ 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。

令和2年4月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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	献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦※1	えび	かに	そば	落花生 (ピーナッツ)	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	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	パイナップル	あさり	その他魚介類				
23	木	○	ごはん																																					
			マーボービーンズ				△																		●	△	●		●									●		
			ショーロンポー(蒸)			●	△																			△		●											●	
			春雨サラダ				△																		●	△													●	
			小魚(乾)																																				●	
24	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●														●		
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●			●											●	
			ハンバーグのトマトソースかけ(焼)																							△	●													●
			◎虹色ゼリー(図書コラボ)																														●							
27	月	○	麦ごはん																																					
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●														●				△	●		●										●	
			揚げしゅうまい			●																							●											
			海そうサラダ(小バット)				△																		●	△														●
28	火	○	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																										●											
			コーヒー牛乳の素																																					
30	木	○	わかめごはん																																					
			かきたま汁	●			△																		●	△													●	
			あじの磯辺フライ			●																●																	●	
			たけのこの土佐煮				△																				△													●
			アセロラミニゼリー																																					

■ 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。

「アレルギー物資原因原材料含有状況表」が「食物アレルギー詳細献立表」に変わりました。

今年度から「食物アレルギー詳細献立表」に名称と様式を変更します。献立毎に該当するアレルゲンの欄をご確認いただき、喫食の可否判断の参考にしてください。

今回の変更は、国の指針や愛知県の手引きに合わせたものです。これらによると、「アレルゲンの情報は使用量ではなく有無で示すこと」とされていますので、今まで配付していた「配合割合表」は今年度より廃止とさせていただきます。よろしくお願いいたします。