

# 令和2年4月分 食物アレルギー詳細献立表

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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	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			
3	金	○	ロウカット玄米ごはん																																			
			チキンカレー																					●	●	●											●	
			焼きソーセージ																								●											
			サワーキャベツ																																			
6	月	○	ごはん																																			
			じゃがいものそぼろ煮				△																		△	●												●
			さばのみそ煮																					●	△													
			もやしのおひたし				△																		△													
7	火	○	ミルクロールパン		●	●																	●															
			野菜スープ				△																	●	△		●											
			◎肉団子のケチャップソースかけ			●	△												●					●	△	●	●											
			みどりキャベツ(味付き)																																			
			きらず揚げ			●																			●													
8	水	○	ごはん																																			
			鶏肉と豆腐のくず汁				△																		●	△	●											●
			ハンバーグのいちじくソースかけ				△																					●										
			れんこんのきんぴら				△																		●	△												●
9	木	○	愛知のツイストパン		●	●																	●															
			キャベツのツナ煮																								●											●
			パンブキンオムレツ		●	●	△																		△	●												●
			カラフルサラダ																																			
			卓上フレンチドレッシング																																			
10	金	○	ごはん																																			
			マーボービーンズ				△																		●	△	●	●										●
			白身魚のフリッター			●																				△												
			春雨サラダ																																			
			卓上青じそドレッシング				△																			△												
			みかんミニゼリー																																			
13	月	○	ごはん																																			
			かきたま汁		●		△																		●	△												
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△												
			キャベツのなめ茸あえ				△																			△												●
			☆お祝いデザート																																			
14	火	○	わかめごはん																																			
			生揚げの中華煮				△																		●	△		●										
			ショーロンポー			●	△																			△		●										
			ごまきゅうり																						●													
15	水	○	ごはん																																			
			新たまねぎのみそ汁																						●	△												●
			マヨタコフライ		●	●	△																			●	△											●
			たけのこの土佐煮				△																			△												
16	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																	●															
			コーンクリームシチュー			●																						●										
			鶏肉のカレー焼き																							●												
			カラフルゼリー																																			

■ 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

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦※1	えび	かに	そば	(ピーナッツ) 落花生	あわび	いか	いくら	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			
17	金	○	ごはん																																
			いり豆腐				△														●	△			●									●	
			あじフライ			●																													●
			こんぶあえ			●	△																△												
			卓上ソース																																
20	月	○	麦ごはん																																
			中華飯の具				△	●									●					△	●		●									●	
			揚げしゅうまい			●																				●									
			きゅうりと海そうのサラダ																																
			卓上中華風ドレッシング			●	△											●					△												●
21	火	○	ごはん																																
			豆腐とチンゲンサイのみそ汁																		●	△												●	
			ねぎ入り卵焼き	●																															●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																△												●
			紫いもチップス																																
22	水	○	ラーメン			●																													
			五目ラーメンのスープ				△															△	●		●									●	
			ミンチカツ			●																		●		●									●
			◎春キャベツのナムル				△											●				△													
23	木	○	ごはん																																
			豚肉と野菜の細切り炒め				△										●					△			●										
			いわしの梅煮				△																△												●
			のり酢あえ				△																△												
24	金	○	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																																
27	月	○	ごはん																																
			煮みそ																			△			●									●	
			さわらの白しょうゆ焼き				△																△												●
			もやしとチンゲンサイのあえもの				△																△												
28	火	○	ごはん																																
			すまし汁				△														●	△													●
			鶏肉の唐揚げ				△																△	●											
			キャベツのかおりあえ																																
30	木	○	麦ごはん																																
			わかめスープ				△														●	△	●		●									●	
			ピビンバの具				△										●						△			●									
			錦糸卵		●																														●
			☆ファイバーヨーグルト		●																														

■ 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ギー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。よろしくお願いいたします。

