

令和2年5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	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			
1	金	○	ごはん																																				
			けんちん汁				△															●			●	△												●	
			いわしのしょうが煮				△																			△													●
			キャベツのこんぶあえ			●	△																			△													
7	木	○	五穀ごはん																																				
			ハヤシシチュー		●																							●										●	
			カラフルソテー																									●										●	
			ココア牛乳の素																							●													
8	金	○	ごはん																																				
			豚汁																							△		●										●	
			あじのフリッター			●	△																			△												●	
			小松菜とにんじんのごまあえ				△															●				△													
11	月	○	わかめごはん																																				
			うま煮				△																			△												●	
			鶏肉の照り焼き																								△	●											
			キャベツのたくあんあえ																			●																	
12	火	○	麦ごはん																																				
			牛丼の具				△												●							△												●	
			厚焼き卵		●																																		
			きゅうりとわかめの酢の物				△																				△												
			アセロラミニゼリー																																				
13	水	○	ごはん																																				
			シャーレン豆腐				△	●																		△	●	●	●									●	
			揚げ米粉ぎょうざ																										●										
			中華風もやしサラダ																																				
			卓上ごまドレッシング				△																●			△													
14	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			コーンスープ		●																					●		●										●	
			スラッピージョー			●																							●										
			冷凍みかん																																				
15	金	○	ごはん																																				
			高野豆腐のみそ汁																						●	△												●	
			米粉ししゃもフライの野菜あんかけ				△																				△											●	
			ひじきのサラダ				△																				△												
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
18	月	○	ごはん																																				
			八宝菜				△								●														●									●	
			春巻			●	△																			●	△		●										
			中華あえ				△																●				△												
19	火	○	ごはん																																				
			親子煮		●		△																			△	●										●		
			たらの銀紙焼き																						●	△												●	
アスパラガスの和え物				△																				△															

■ 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5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	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					
20	水	○	うどん			●																																			
			カレーなんばん				△																		●	△	●													●	
			かぼちゃひき肉フライ				●																					●													
			◎キャベツの梅あえ																			●																			
21	木	○	わかめごはん																																						
			春雨スープ				△																			△	●	●													
			肉団子の甘酢がらめ				●	△											●							●	△	●	●												●
			☆豆乳デザート(ココア)																							●															
22	金	○	愛知のツイストパン		●	●																		●																	
			オニオンスープ				△																		●	△		●													
			えびカツ				●		●																●																●
			青パパイヤのサラダ																																						
25	月	○	ごはん																																						
			若竹汁				△																			△	●														●
			さばのおかか煮				△																	●		△															●
			アーモンドあえ				△																																		●
26	火	○	麦ごはん																																						
			ホイコーロー				△																			△		●													
			もち米蒸し				●	△																		△	●	●													
			きゅうりのナムル				△															●				△															
27	水	○	ごはん																																						
			湯葉のすまし汁				△																		●	△															
			鶏肉のごまよごし				△															●				△	●														
			キャベツともやしのおひたし				△																			△															
28	木	○	スライスパン		●	●																		●																	
			あさりのチャウダー				●																					●												●	●
			◎ミートローフ				●																		●		●	●													
			みどりキャベツ																																						
			卓上ケチャップ																																						
			いちじくジャム																																						
29	金	○	ごはん																																						
			肉じゃが				△																		△		●													●	
			さわらの梅風味焼き				△																		△															●	
ごまきゅうり																			●																						

■ 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。