

令和2年5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	(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				
11	月	○	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					△														●				△														
			ハニービーンズ																							●														
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	○	わかめごはん																																					
			高野豆腐のみそ汁																						●	△													●	
			米粉ししゃもフライ																																					●
			野菜あん					△																			△													●
			☆根羽ヨーグルト		●																																			
14	木	○	ごはん																																					
			けんちん汁					△														●				△													●	
			さばのみそ煮																						●		△													●
			キャベツの青じそあえ																																					
			アーモンド																																		●			
15	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																																					
			卓上コーンクリームドレッシング																																					
			いちじくジャム																																					
18	月	○	ごはん																																					
			親子煮		●			△																		△		●											●	
			つくね			●		△														●				●	△	●	●											
			磯香あえ					△																			△													
19	火	○	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					△																				△												
			◎抹茶ビーンズ																							●														
20	水	○	麦ごはん																																					
			ホイコーロー					△																		△			●											
			もち米蒸し(蒸)			●		△																			△	●	●											
			もやしとにんじんのサラダ																																					
			卓上中華風ドレッシング			●		△															●				△													●
21	木	○	うどん			●																																		
			カレーなんばん					△																	●	△	●												●	
			しらす入りコロッケ			●																					△													●
			◎キャベツの梅あえ																				●																	

■ 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 (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					
22	金	○	スライスパン		●	●																	●																		
			ファイバースープ					△																	●	△		●												●	
			スラッピージョー				●																		●		●														
			冷凍みかん																																						
25	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																			●																			
26	火	○	ごはん																																						
			ふわふわスープ	●			△																		●	△	●	●												●	
			愛知の野菜春巻			●	△															●				△	●														
			中華あえ				△															●				△															
			キャンディーチーズ		●																																				
27	水	○	ごはん																																						
			肉じゃが				△												●						△														●		
			さわらの梅風味焼き				△																			△														●	
			ごまきゅうり																			●																			
28	木	○	ごはん																																						
			ワントンスープ			●	△																		△	●	●	●													
			肉団子の甘酢あんかけ			●	△													●					●	△	●	●												●	
			☆白ごまプリン		●																	●			●																
29	金	○	小型ロールパン		●	●																		●																	
			あさりのチャウダー		●																							●											●		
			◎ミートローフのトマトソースかけ(焼)			●														●					●	△	●	●													
			コールスロー																																				●		
			大豆チョコクリーム		●																				●	△															

■ 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。

「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。これらによると、「アレルギー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。