

令和2年5月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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					△														●				△													
			紫いもチップス																																				
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 (小学校)

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				
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。