

令和2年5月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

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	○	ごはん																																				
			肉じゃが				△												●							△												●	
			さわらの梅風味焼き				△																			△													●
			ごまきゅうり																			●																	
13	水	○	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		●																					●	△												
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	○	ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●										
			肉団子の甘酢あんかけ			●	△												●							△	●		●										●
			☆白ごまプリン		●																	●				●													
18	月	○	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																							●													
19	火	○	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																																				
20	水	○	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																			●																	
21	木	○	ごはん																																				
			親子煮		●		△																			△	●											●	
			つくね			●	△														●				●	△	●		●										
22	金	○	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		●																																					

■ 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)

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

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			
25	月	○	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																																				
26	火	○	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																			●																	
27	水	○	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																																				
28	木	○	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			●	△															●				△													●
29	金	○	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		●																																		

■ 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。