

# 令和2年6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	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	月	○	ごはん																																				
			ツナとじゃがいもの煮付け				△																		●	△												●	
			ねぎ入り卵焼き	●																																			●
			のり酢あえ				△															●				△													
2	火	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具				△	●														●			△	●		●										●	
			ショーロンポー			●	△																			△			●										●
			海そうサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング				△																			△					●								●
			さつまいもスティック																																				
3	水	○	ソフトめん			●																																	
			大豆入りミートソース		●																					●			●										●
			キャベツとアスパラのサラダ																																				
			卓上フレンチドレッシング																																				
4	木	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																			●	△	●											●
			さばのみぞれ煮				△																		●	△													
			小松菜のごまあえ				△																●			△													
5	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			サマースープ																							●			●										●
			チキンハンバーグのトマトソースかけ																							△	●												
			◎カラフルドレッシングサラダ																																				
			コーヒー牛乳の素																																				
8	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー		●																					●	●		●									●	
			野菜ソテー																											●									●
			☆蒲郡みかんゼリー																																				
9	火	○	ごはん																																				
			しらす干し入りかきたま汁	●			△																			△												●	
			信田のみそかけ																							●	△												●
			キャベツのかおりあえ																																				
10	水	○	わかめごはん																																				
			八杯汁				△																			●	△											●	
			チキン竜田揚げ		●		△																			●	△	●											
			たけのこの和風炒めサラダ				△																			●	△												
			卓上ごまドレッシング				△																			●	△												
11	木	○	ごはん																																				
			◎夏野菜のマーボー				△																			●	△	●		●								●	
			コーンしゅうまい			●																				●			●										●
			茎わかめ入りサラダ																																				
12	金	○	サンドイッチパンズパン		●	●																																	
			ポークビーンズ																							●			●										●
			白身魚フライ			●																																	●
			サワーキャベツ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													

■ 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6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	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			
15	月	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の生姜煮				△																		●	△		●										●	
			めひかりフライ			●																																	●
			みどりキャベツ																																				
16	火	○	麦ごはん																																				
			中華風スープ				△																			△	●		●										●
			ピビンバ				△															●				△		●											●
			錦糸卵		●																																		●
17	水	○	☆りんごヨーグルト		●																								●										
			きしめん			●																																	
			五目きしめんの汁				△																			●	△	●											●
			かれのい唐揚げ香味ソースかけ				△																			△													●
18	木	○	キャベツの福神漬けあえ																					△													●		
			ごはん																																				
			◎愛知のあかもく入りつみれ汁																							●	△												●
			愛知のれんこんハンバーグ青じそソースかけ			●	△													●						△	●		●										●
19	金	○	きゅうりとキャベツの即席漬け			●	△																	△															
			スライスパン		●	●																				●													●
			コーンスープ		●																					●			●										●
			ドライカレー																							●			●										●
22	月	○	◎ミックススクールゼリー																										●					●			●		
			ごはん																																				
			のっぺい煮				△																			●	△	●											●
			さけの塩焼き																					●															
23	火	○	もやしときゅうりのあえもの				△																																
			ごはん																																				
			牛肉とじゃがいものきんぴら				△												●		●					△													●
			えびわかめはんぺん								●																												●
24	水	○	枝豆																					●															
			ごはん																																				
			生揚げと豚肉のみそ炒め				△																			●	△		●										
			れんこんサンドフライ			●	△																			●	△	●											
25	木	○	しそきゅうり																																				
			クロワッサン		●	●																				●													
			じゃがいものベーコン煮																										●										●
			ツナ入りオムレツ		●																					△	●												●
26	金	○	冷凍みかん																																				
			麦ごはん																																				
			いなか汁																							●	△												●
			たこの唐揚げ																								△	●											●
29	月	○	切り干し大根のそぼろ丼の具				△																	△	●												●		
			型抜きチーズ		●																																		
			ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																							●	△												●
30	火	○	◎ごぼうの甘辛炒め				△																	△	●												●		
			鶏肉のいちじくソースかけ				△																			△	●											●	
			わかめごはん																																				
			えびと豆腐のくず汁				△	●																		●	△	●											●
30	火	○	いわしの梅煮				△																	△													●		
			ごまキャベツ																			●																●	

■ 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。