

令和2年6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			
3	水	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具				△	●														●				△	●		●									●	
			ショーロンポー(2個)			●	△																			△			●										●
			海そうサラダ				△																		●	△													●
4	木	○	きしめん			●																																	
			五目きしめんの汁				△																			●	△	●										●	
			めひかりフライ(3個)			●																																●	
			からしあえ				△																				△												●
			☆チーズドッグ	●	●	●																																	●
5	金	○	クロワッサン		●	●																		●													●		
			じゃがいものベーコン煮																										●									●	
			スコッチエッグ	●		●																				●	△	●		●									
			キャベツとアスパラのサラダ																																				
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
			アーモンド小魚																																	●		●	
8	月	○	麦ごはん																																				
			いなか汁																						●	△												●	
			たこの唐揚げ																																				●
			切り干し大根のそぼろ丼の具				△																				△	●											
			りんごミニゼリー																																		●		
9	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー		●																					●		●		●								●	
			野菜ソテー																											●									●
			冷凍みかん																																				
10	水	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																			●	△		●									●	
			あじフライ			●																				●													●
			みどりキャベツ																																				
			卓上ソース																																				
11	木	○	ごはん																																				
			しらす干し入りかきたま汁	●			△																			△												●	
			信田の肉みそかけ													●										●	△	●										●	
			キャベツのかおりあえ																																				
12	金	○	愛知のツイストパン		●	●																		●													●		
			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																																				
			カシューナッツ															●																					
15	月	○	ごはん																																				
			のっぺい煮				△																			●	△	●										●	
			かれのいの唐揚げ香味ソースかけ				△																				△												●
			ごまキャベツ																				●																●
16	火	○	ごはん																																				
			◎夏野菜のマーボー				△																			●	△	●		●								●	
			◎にんじんしゅうまい(2個)			●																	●							●								●	
			茎わかめ入りサラダ				△																			●	△												●

■ 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 (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				
17	水	○	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				△																●			△														
			型抜きチーズ		●																																			
18	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●			
			ポークビーンズ																							●		●										●		
			白身魚フライ			●																																	●	
			サワーキャベツ																																					
			小袋ノンエッグタルタルソース																							●					●									
19	金	○	ごはん																																					
			◎愛知のあかも入りつみれ汁																							●	△												●	
			愛知のれんこんハンバーグ青じそソースかけ			●	△													●						●	△	●	●											
			きゅうりとキャベツの即席漬け			●	△																●			△														
			☆蒲郡みかんゼリー																																					
22	月	○	ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮				△																			●	△	●											●	
			にしんの煮付け				△																				△													●
			小松菜のごまあえ				△																●			△														
			きらず揚げ			●																				●														
23	火	○	ごはん																																					
			生揚げと豚肉のみそ炒め				△																			●	△		●											
			れんこんサンドフライ			●	△																			●	△	●												
			チンゲンサイのくるみあえ				△														●					△														
			さかなふりかけ			●	△																●			△													●	
24	水	○	ソフトめん			●																																		
			大豆入りミートソース			●																				●	△	●	●										●	
			ツナオムレツ	●																						△	●												●	
			コーンサラダ																																					
			卓上フレンチドレッシング																																					
25	木	○	ごはん																																					
			豚肉とじゃがいものきんぴら				△																			△		●												
			米粉ホキフライのレモンソースかけ				△																			△													●	
			枝豆																							●														
26	金	○	ミルクロールパン		●	●																		●																
			コーンスープ		●																					●		●											●	
			ドライカレー																							●			●										●	
			◎ミックスフルーツゼリー																																		●			
29	月	○	ごはん																																					
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●		
			チキンのいちじくソースかけ				△																			△	●												●	
30	火	○	◎ごぼうの甘辛炒め				△																	△													●			
			麦ごはん																																					
			中華風スープ				△																			△	●	●											●	
			ピビンバの具				△															●				△		●												
			錦糸卵	●																																			●	
☆フローズンヨーグルト		●																																						

■ 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。