

令和2年6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				
3	水	○	麦ごはん																																					
			中華飯の具				△	●														●				△	●		●									●		
			ショーロンポー			●	△																						●										●	
			海そうサラダ				△																		●	△													●	
			アーモンド小魚																																	●			●	
4	木	○	きしめん			●																																●		
			五目きしめんの汁				△																			●	△	●											●	
			めひかりフライ(2こ)			●																																	●	
			からしあえ				△																				△													●
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																																					
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																				●			●	△	●											●	
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																																					
15	月	○	ごはん																																					
			のっぺい煮				△																			●	△	●											●	
			かれのい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			●																	●						●										●	
			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 (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			
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				△															●				△													
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			●	△													●						●	△	●		●									
			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				△															●				△													
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				△														●					△													
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				△																				△	●										●	
			◎ごぼうの甘辛炒め				△																				△											●	
30	火	○	麦ごはん																																				
			中華風スープ				△																			△	●		●									●	
			ビビンバの具				△															●				△			●									●	
			錦糸卵	●																																		●	
			☆フローズヨーグルト		●																																	●	

■ 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。