

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									
3	水	○	ミルクロールパン		●	●																	●																						
			コーンスープ		●																				●																●				
			ドライカレー																						●																	●			
			◎ミックススクールゼリー																																							●			
4	木	○	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																																									●	
5	金	○	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																																										
8	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					△														●				△																			●
9	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					△																		△																		●	
10	水	○	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																																										
11	木	○	麦ごはん																																										
			中華風スープ					△																		△	●		●																●
			ピビンパの具					△																																					●
			錦糸卵		●																																								●
			☆フローズンヨーグルト			●																																							
12	金	○	ごはん																																										
			のっぺい煮					△																	●	△	●																	●	
			かれいの唐揚げ香味ソースかけ					△																			△																	●	
			ごまキャベツ																																										
15	月	○	ごはん																																										
			生揚げと豚肉のみそ炒め					△																	●	△		●																	
			れんこんサンドフライ				●	△																		●	△	●																	
16	火	○	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																																										

■ 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			
17	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																																				
18	木	○	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																																				
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																																				
			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				△																				△												●
23	火	○	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				△															●				△													
24	水	○	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																							●						●							
25	木	○	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																																	●			●
26	金	○	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				△																				△												
29	月	○	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																							●													
30	火	○	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																																							

■ 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。