

令和2年7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	(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				
1	水	○	ごはん																																					
			親子煮	●			△																			△	●											●		
			マヨタコフライ	●	●	●																				●							●						●	
			たけのこの炒め物				△																●			△														
2	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●																
			オニオンスープ				△																			●	△		●										●	
			焼きソーセージ																										●											
			サワーキャベツ																																					
			卓上ケチャップ																																					
3	金	○	わかめごはん																																					
			◎ズッキーニのみそ汁																						●	△	●												●	
			かれいフライ			●																																		●
			オクラサラダ				△																				△													
6	月	○	ごはん																																					
			肉団子となすのトマト煮																																				●	
			クリームコーンはんぺん																																				●	
			ひじきサラダ				△																			●	△													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●														
7	火	○	ごはん																																					
			七夕汁			●	△																			●	△												●	
			鶏肉のごまよごし				△															●				△	●													
			磯香あえ				△																				△													
			☆七夕ゼリー(メロンゼリー)																																					
8	水	○	麦ごはん																																					
			野菜いっぱいどんぶりの具				△																		●	△		●											●	
			さばのおかか煮			●	△																		●	△													●	
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●				△														
9	木	○	クロスロールパン		●	●																		●																
			シーフードスープ				△	●							●											△	●										●	●		
			枝豆コロッケ			●																				●														
			カラフルサラダ																																					
			卓上コーンクリーミードレッシング																																					
			いちじくジャム																																					
10	金	○	ごはん																																					
			とうがん汁				△																			△	●												●	
			たらの銀紙焼き																							●	△												●	
			キャベツのごまゆかり																				●																	
13	月	○	ごはん																																					
			◎もずくとかぼちゃのみそ汁																							●	△												●	
			豚肉の生姜炒め				△																				△		●											
			冷凍みかん																																					
14	火	○	麦ごはん																																					
			夏野菜のカレー		●																					●		●				●							●	
			いかフリッター			●	△								●											△													●	
			さっぱりきゅうり																																					

■ 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。

令和2年7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	(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					
15	水	○	ラーメン			●																																			
			ジャージャー麺の具				△															●			△			●													
			えびしゅうまい				●		●																															●	
			茎わかめサラダ																																						
			卓上中華風ドレッシング					●	△													●				△															●
16	木	○	ごはん																																						
			ふ入り肉団子汁				●	△																	△	●														●	
			さんまの煮付け					△																	△															●	
			ゴーヤチャンプルー	●				△																	●	△		●												●	
17	金	○	ごはん																																						
			枝豆とつくねのスープ					△																	●	△	●	●												●	
			揚げ米粉ぎょうざ(2個)																						●			●													
			もやしのナムル					△														●				△															
20	月	○	ごはん																																						
			◎豆腐となすのオイスターソース炒め					△																	●	△	●	●												●	
			もち米蒸し				●	△																		△	●	●													
			ごまきゅうり																			●																			
21	火	○	スライスパン		●	●																		●																	
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●			●												●	
			スラッピージョー			●																						●													
			☆パイナップル																																					●	
22	水	○	ごはん																																						
			沢煮椀					△																	△		●													●	
			あじフライ				●																																		●
			切り干し大根のごまあえ					△														●				△															
27	月	○	ごはん																																						
			豆じゃが					△																	●	△		●												●	
			ちくわの磯辺揚げ				●																			●	△														●
			もやしとチンゲンサイのおひたし					△																		△															
28	火	○	小型ロールパン		●	●																		●																	
			塩焼きそば				●	△																		△	●	●													●
			ソーセージのケチャップ煮																									●													
			ココア牛乳の素																						●																
29	水	○	わかめごはん																																						
			ころころ夏野菜のみそ汁																						●	△														●	
			鶏肉の照り焼き																							△	●														
			キャベツのたくあんあえ																			●																			
30	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																	
			オクラとモロヘイヤのトマトスープ																							△		●												●	
			チーズ入りオムレツ	●	●																																				
			青パパイアのサラダ																																						
			卓上青じそドレッシング					△																		△						●									●
31	金	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			ハヤシシチュー		●																					●		●													
			枝豆サラダ																							●															●
			卓上フレンチドレッシング																																						
			☆お楽しみ(米粉ももタルト)																							●															●

■ 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。