

令和2年7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	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	水	○	麦ごはん																																				
			夏野菜のカレー		●																				●													●	
			コーンフライ			●																			●	△													
			さっぱりきゅうり																																				
2	木	○	ごはん																																				
			◎豆腐となすのオイスターソース炒め					△																		●												●	
			にらまんじゅう			●		△																		●													
			茎わかめサラダ																																				
			卓上中華風ドレッシング			●		△																															●
3	金	○	クロスロールパン		●	●																		●															
			シーフードスープ					△		●																△	●										●	●	
			ささみチーズ入りフライ		●	●																						●											
			カラフルサラダ																																				
			卓上コーンクリームードレッシング																																				
			いちじくジャム																																				
6	月	○	ごはん																																				
			豆じゃが					△																		●	△											●	
			◎きんぴら揚げはんぺん																							●													●
			もやしとチンゲンサイのおひたし					△																			△												
			アーモンド小魚																																	●		●	
7	火	○	ごはん																																				
			七夕汁			●		△																		△												●	
			枝豆コロッケ			●																				●													
			磯香あえ					△																			△												
			☆七夕ゼリー																																				
8	水	○	ごはん																																				
			生揚げの中華煮					△																		●	△											●	
			コーンしゅうまい(蒸)			●																				●													●
			ひじきサラダ					△																		●	△												
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
9	木	○	ラーメン			●																																	
			◎サマーラーメンの汁					△																		△	●											●	
			タンドリーチキン			●																				△	●												
			キャベツとゴーヤのサラダ																																				
			卓上コールスロードレッシング																																				●
			カシューナッツ																●																				
10	金	○	ごはん																																				
			◎めかぶとかぼちゃのみそ汁																							●	△											●	
			豚肉のしょうが炒め					△																			△												
13	月	○	ごはん																																				
			親子煮		●			△																		△	●											●	
			かぼちゃの天ぷら			●																					△												
			たけのこの炒め物					△																			△												
14	火	○	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																																				
15	水	○	ごはん																																				
			枝豆とつくねのスープ					△																		●	△	●										●	
			春巻			●		△																			△												●
			もやしときゅうりのナムル					△																			△												
			ふりかけ(さかな)			●		△																		●	△												●

■ 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 (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	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					
16	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																	●																		
			塩焼きそば			●	△																		△	●		●											●		
			ソーセージのケチャップ煮																									●													
			アセロラミネゼリー																																						
17	金	○	ごはん																																						
			沢煮椀				△																		△			●												●	
			ミンチカツ(鉄強化)			●																				●		●													●
			切り干し大根とキャベツのごまあえ				△															●			△																
20	月	○	スライスパン		●	●																		●																	
			パンブキンスープ		●																				●			●												●	
			スラッピージョー			●																						●													
			フルーツゼリーあえ																										●		●										
21	火	○	ソフトめん			●																																			
			カレーソース		●																				●		●	●												●	
			ポイルソーセージ																										●												
			レモンサラダ																																						
22	水	○	わかめごはん																																						
			◎ズッキーニのみそ汁																						●	△	●													●	
			えびカツ			●	●																		●																●
			オクラサラダ				△																			△															●
27	月	○	ごはん																																						
			マーボービーンズ				△																		●	△	●	●												●	
			◎愛知県産食材入り揚げぎょうざ			●	△																			△		●													
			青パパイヤのサラダ																																						
			卓上ドレッシング(青じそ)				△																			△															●
28	火	○	麦ごはん																																						
			野菜いっぱいどんぶりの具				△																		●	△		●												●	
			さわらの梅風味焼き				△																			△															●
			きゅうりとわかめの酢の物				△																			△															●
			型抜きチーズ		●																																				
29	水	○	ごはん																																						
			けんちん汁(冷里いも)				△																		●	△														●	
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△															●
			いりこふりかけ			●	△																																		●
30	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●																	
			オクラとモロヘイヤのトマトスープ(モロヘイヤは冷凍)																							△		●												●	
			スティックハンバーグ			●	△												●						△	●	●	●													
			野菜の甘酢あえ																																						
			米粉りんごのタルト																						●																●
			小袋とんかつソース																						●																
31	金	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			ハヤシシチュー		●																				●	●	●													●	
			かれいフライ			●																																		●	
			みどりキャベツ																																						
			卓上ソース(2本)																																						
コーヒー牛乳の素(粉末)																																									

■ 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、意図せず混入してしまう場合を言います。