

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			
1	水	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ドレッシング																																				
		いちじくジャム																																				
2	木	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			●																																	
3	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)																																				
6	月	ごはん																																				
		◎めかぶとかぼちゃのみそ汁																						●	△												●	
		豚肉のしょうが炒め				△																			△		●											
		冷凍みかん																																				
7	火	ごはん																																				
		七タ汁			●	△																			△													●
		枝豆コロッケ			●																			●														
		磯香あえ				△																			△													
		☆七タゼリー																																				
8	水	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			●	△												●							△													●
9	木	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																																				
10	金	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																																				
		卓上コールスロドレッシング																																				●
		カシューナッツ														●																						
13	月	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				△																			△													●
		卓上和風クリームドレッシング	●			△																			△													●
14	火	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																																	●		●	
15	水	ごはん																																				
		マーボービーゼンズ				△																		●	△	●	●										●	
		◎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)				△																			△													●

■ 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△をつけてあります。
※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	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	○	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																			●																	
			きらず揚げ				●																			●													
17	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			塩やきそば			●	△																			△	●		●									●	
			ソーセージのケチャップ煮																										●										
			アセロラミニゼリー																																				
20	月	○	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)			●	△																		●	△													●
21	火	○	スライスパン		●	●																		●															
			パンプキンスープ		●																				●				●										
			スラッピージョー			●																								●									
			フルーツゼリーあえ																												●		●						
22	水	○	ごはん																																				
			親子煮		●		△																			△	●												
			かぼちゃの天ぷら			●																				△													
			たけのこの炒め物				△																●			△													
27	月	○	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				△																●			△													
28	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																																				
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			●	△																●			△													●
			☆水まんじゅう																																				
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	○	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																				●																

■ 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。