



# 令和2年7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	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)		●	●																		●															
			塩焼きそば				●	△																		△	●		●									●	
			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						△														●				△												
			小魚																																				●
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					●																			△												
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					△							●												△												●
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。