

令和2年8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			
3	月	○	ごはん																																				
			生揚げの煮物				△																		●	△	●											●	
			米粉ホキフライの香味ソースかけ				△																			△													●
			ごまキャベツ																			●																	
4	火	○	クロロールパン		●	●																		●															
			パンプキンポタージュ		●																				●			●										●	
			ハンバーグのトマトソースかけ(焼)																							△	●											●	
			ミックスフルーツ																												●						●		
5	水	○	麦ごはん																																				
			かきたま汁	●			△																			△												●	
			ヒレカツ				●																					●											●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△													●
			卓上ソース(1本)																																				
			さつまいもスティック																																				
6	木	○	クロスロールパン		●	●																		●													●		
			ラタトゥイユ																									●										●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												●
			☆ヨーグルト		●																																		
7	金	○	麦ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●	
			牛丼の具				△													●						△												●	
			型抜きチーズ		●																																		
17	月	○	ごはん																																				
			豆腐スープ				△																		●	△	●	●										●	
			チャプチェ				△													●	●					△													
			☆ぶどうゼリー																																				
18	火	○	うどん			●																																	
			五目うどんの汁				△																		●	△	●											●	
			かぼちゃひき肉フライ				●																						●										
			小松菜ともやしのごまあえ				△															●				△													
19	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー(幼保乳抜き)																						●	●	●	●										●	
			カラフルソテー																									●											●
			さくさく豆腐				●																			●													
20	木	○	りんごパン		●	●																		●															
			キャベツのツナ煮																									●										●	
			トマト入りオムレツ		●																					△													
			枝豆																							●													
21	金	○	ごはん																																				
			とうがんのみそ汁																						●	△												●	
			さばのみぞれ煮				△																		●	△													
			かおりあえ																																				
24	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			さんまの生姜煮				△																				△											●	
			アーモンドあえ				△																				△									●			

■ 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。

令和2年8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						
25	火	○	サンドイッチバンズパン		●	●																	●																			
			サマースープ																						●															●		
			チキンパティ																							●																
			みどりキャベツ(サンド用)																																							
			卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)																						●																	
			りんごミニゼリー																																							
26	水	○	ごはん																																							
			豚肉と野菜の細切り炒め					△																		△		●														
			中華風卵巻		●																						△															
			冷凍みかん																																							
27	木	○	ソフトめん			●																																				
			ミートソース		●																																					
			とうもろこし																																							
			ツナと野菜のソテー																																							
28	金	○	ごはん																																							
			八杯汁					△																																		
			ミンチカツ(鉄強化)			●																					●		●													
			ポイルキャベツ																																							
31	月	○	ごはん																																							
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●													
			あじのフリッター			●		△																		△																
			青菜のナムル					△																		△																

■ 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。