

# 令和2年9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						
2	水	○	うどん			●																																				
			カレーうどんの汁				△																		●	△	●													●		
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ					△																		△															●	
			枝豆																						●																	
			☆チーズドッグ	●	●	●																																				
3	木	○	麦ごはん																																							
			春雨とわかめのスープ				△																			△	●	●														
			ビビンバの具				△												●	●						△																
			錦糸卵	●																																						●
			☆アップルシャーベット																																							
4	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																	●																			
			野菜いっぱい塩焼きそば			●	△																			△	●	●													●	
			ソーセージのケチャップ煮																									●														
			☆いちごのアイス																																							
7	月	○	わかめごはん																																							
			高野豆腐の卵とじ	●			△																	●	△	●														●		
			里いもコロッケ			●	△																		●	△	●															
			小松菜とキャベツのアーモンドあえ				△																			△		●														
8	火	○	ごはん																																							
			豆腐のオイスターソース炒め				△																		●	△	●	●													●	
			えびしゅうまい			●		●																																	●	
			もやしときゅうりのナムル				△																●			△																
			☆ぶどうゼリー																																							
9	水	○	ごはん																																							
			なすのみそ汁																						●	△														●		
			チキン竜田揚げ			●	△																		●	△	●															
			切り干し大根のベーコン炒め				△																			△		●														
10	木	○	ロウカット玄米ごはん																																							
			夏野菜キーマカレー																						●		●														●	
			じゃがいもと枝豆のマヨネーズ炒め				△																		●	△																
			冷凍みかん																																							
11	金	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●																		
			ファイバースープ				△																		●	△	●	●													●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)			●	△												●						△	●	●															
			カラフルマリネ																																							
			型抜きチーズ		●																																					
14	月	○	ごはん																																							
			豆乳入りみそ汁																						●	△		●													●	
			かれいフライ			●																																			●	
			ポイルキャベツ																																							
			卓上ソース																																							
15	火	○	クロスロールパン		●	●																	●																			
			枝豆のクリームスープ		●																				●		●	●												●		
			野菜ソテー																									●													●	
			ナタデココゼリーミックス																																				●			

■ 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9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	(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			
16	水	○	わかめごはん																																				
			◎いもたき				△																		●	△	●											●	
			いかのかりん揚げ				△								●											△													
			はくさいとキャベツの即席漬け			●	△															●				△													
17	木	○	ごはん																																				
			◎塩ちゃんこ				△																		●	△	●	●										●	
			五目厚焼き卵	●			△																			△													●
			ごまきゅうり																			●																	
			☆みかんフロズンヨーグルト		●																																		
18	金	○	ごはん																																				
			とうがん汁				△																			△	●												●
			あじの磯辺フライ		●											●																							●
			ひじきの炒め煮				△																			△													●
			紫いもチップス																																				
23	水	○	ごはん																																				
			けんちん汁				△															●			●	△												●	
			さばの銀紙焼き																						●	△													●
			磯香あえ				△																				△												
			☆くずまんじゅう																							●													
24	木	○	ラーメン			●																																	
			野菜たっぷり海鮮タンメンの汁				△	●																	●	△	●	●	●							●	●		
			さつまいものあめ煮																			●																	
			海そうサラダ				△																		●	△													●
			アーモンド小魚																																		●		●
25	金	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																			△		●										●	
			信田のみそかけ																						●													●	
			みどりキャベツ																																				
			卓上甘みそ																			●				△													
28	月	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具	●			△								●							●			△	●	●	●										●	
			ショーロンポー			●	△																				△		●										●
			まめっこサラダ																			●				△													
29	火	○	ごはん																																				
			さつま汁																						●	△	●											●	
			さんまの南蛮漬け				△																			△													●
			キャベツのごまゆかり																			●																	
			☆マンゴー																																				
30	水	○	ごはん																																				
			野菜のそぼろ煮				△																		●	△	●											●	
			お好み焼きはんぺん												●																								●
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●				△													
カシューナッツ																●																							

■ 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。