

令和2年9月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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	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		●		△																			△														●
			☆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				△																			△														●
23	水	○	ごはん																																					
			けんちん汁				△															●				●	△												●	
			さばの銀紙焼き																						●	△														●
			磯香あえ				△																				△													
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				△																			△														●
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																																					
28	月	○	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																																					
			さつまいも汁																							●	△	●											●	
			さんまの南蛮漬け				△																			△													●	
			キャベツのごまゆかり																				●																●	
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				△																				△													

■ 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。