

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					
2	水	○	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																																						
3	木	○	麦ごはん																																						
			春雨とわかめのスープ				△																		△	●		●													
			ピビンバの具				△												●		●					△															
			錦糸卵		●																																				●
			☆アップルシャーベット																																						
4	金	○	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		●	●	●																																		
7	月	○	麦ごはん																																						
			中華飯の具		●		△								●											△	●		●												●
			ショーロンポー			●	△																				△		●												●
			まめっこサラダ																							△															
8	火	○	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																																						
9	水	○	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																																					●	
10	木	○	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				△																				△		●												
11	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																																						
14	月	○	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				△																			△			●												
15	火	○	ごはん																																						
			◎塩ちゃんこ				△																		●	△	●		●											●	
			五目厚焼き卵		●		△																			△														●	
			☆みかんフローズヨーグルト			●																																			

■ 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			
16	水	○	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																																				
17	木	○	サンドイッチパンズパン		●	●																		●													●		
			ファイバースープ				△																		●	△	●		●									●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ			●	△													●						△	●		●										
			カラフルマリネ																																				
			型抜きチーズ		●																																		
18	金	○	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																							●													
23	水	○	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																																				
24	木	○	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																																				
25	金	○	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																																		●		●
28	月	○	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																																				
29	火	○	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			●	△																●				△												
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。