

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																							●																			
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				●	△																	●	△	●																		
			里ももコロッケ				●	△																	●	△	●																		
			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					△																																					
			ごまきゅうり																																										
☆みかんフローズンヨーグルト					●																																								

■ 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 (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	水	○	ごはん																																					
			とうがん汁				△																			△	●											●		
			あじの磯辺フライ			●										●																							●	
			ひじきの炒め煮				△																			△													●	
17	木	○	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			●	△									●										△	●		●											●
			カラフルマリネ																																					
			アーモンド																																	●				
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				△																				△													●
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				△																				△													

■ 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。