

# 令和2年9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						
1	火	○	小型ロールパン		●	●																	●																			
			野菜たっぷり焼きそば			●																				△		●													●	
			ソーセージのケチャップ煮																									●														
			みかんミニゼリー																																							
2	水	○	ごはん																																							
			豆乳入りみそ汁																						●	△		●														●
			ささみ梅じそフライ			●																			●		●															
			ごまきゅうり																			●																				
3	木	○	ロウカット玄米ごはん																																							
			夏野菜キーマカレー																						●			●														●
			コーンサラダ																																							
			卓上コーンクリームドレッシング																																							
			型抜きチーズ			●																																				
4	金	○	ごはん																																							
			豚肉と野菜のしょうが煮					△																		△		●														●
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ					△																		△																●
			ひじきサラダ					△																	●	△																
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																	
			☆パイナップル																																							●
7	月	○	ごはん																																							
			豆腐のオイスターソース炒め					△																●	△	●		●													●	
			ショーロンポー			●		△																		△		●														●
			もやしときゅうりのナムル					△														●				△																
8	火	○	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					△																		△		●														
9	水	○	ごはん																																							
			とうがん汁					△																		△	●														●	
			信田のみそかけ																						●																●	
			みどりキャベツ 卓上甘みそ																																							
10	木	○	クロスロールパン		●	●																		●																		
			枝豆のクリームスープ		●																				●		●		●												●	
			野菜ソテー																									●													●	
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●																							●		
11	金	○	ごはん																																							
			なすのみそ汁																						●	△														●		
			いかのかりん揚げ					△						●												△																
14	月	○	ごはん																																							
			けんちん汁					△																	●	△														●		
			さばの銀紙焼き																																							
			磯香あえ				△																△																			

■ 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9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				
15	火	○	ごはん																																					
			じゃがいものそぼろ煮				△																		●	△	●											●		
			お好み焼きはんぺん												●																								●	
			冷凍みかん																																					
16	水	○	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																																					
			キャベツのごまゆかり																			●																		
17	木	○	麦ごはん																																					
			春雨とわかめのスープ				△																			△	●	●												
			ビビンバの具				△												●	●						△														
			錦糸卵		●																																		●	
			☆りんごヨーグルト			●																										●								
18	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			●	△												●							△	●	●												
			カラフルマリネ																																					
23	水	○	ごはん																																					
			さつま汁(里芋・麦みそ)																						●	△	●												●	
			かれいフライ			●																																		●
			ポイルキャベツ																																					
			卓上ソース																																					
24	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																
			ミネストラスープ																						●	△		●											●	
			オムレツ		●																																			
			じゃがいもと枝豆のマヨネーズ炒め				△																			●	△													
			コーヒー牛乳の素																																					
25	金	○	わかめごはん																																					
			◎いもたき				△																		●	△	●												●	
			コーンフライ			●																				●	△													
			はくさいとキャベツの即席漬け			●	△																●				△													
28	月	○	麦ごはん																																					
			中華飯の具				△								●												△	●	●										●	
			にんじんいりしゅうまい			●																																		●
			まめっこサラダ																							●														
			卓上ごまドレッシング				△																																	
29	火	○	ごはん																																					
			◎塩ちゃんこ				△																		●	△	●	●											●	
			五目厚焼き卵		●		△																				△													●
			きゅうりとわかめの酢の物				△																				△													
30	水	○	うどん			●																																		
			カレーうどんの汁				△																		●	△	●												●	
			さけの和風マリネ				△																				△													
			☆豆乳デザート(ココア)																							●														

■ 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。