

令和2年10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			
1	木	○	ごはん																																				
			里いもの白みそ汁																						●	△												●	
			かぼちゃひき肉フライ			●																							●										
			◎栗ときのこの煮物					△																		△	●												●
			☆月見ゼリー																																				
2	金	○	ごはん																																				
			肉じゃが ^g				△												●							△												●	
			いわしの梅煮				△																				△												●
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△												●
5	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐の煮物				△																			●	△	●											●
			あじアーモンドフライ			●																				●										●			●
			のり酢あえ				△																				△												
			野菜ふりかけ		●	●	△															●				●	△												●
6	火	○	ごはん																																				
			いり豆腐				△																			●	△		●										●
			いかねぎ焼き												●																								●
			はくさいのおひたし				△																				△												
			アーモンド小魚																																	●			●
7	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			根菜カレー		●																					●		●											●
			ひじきと枝豆のホットサラダ				△																			●	△												
			卓上ごまドレッシング				△																●				△												
			コーヒー牛乳の素																																				
8	木	○	わかめごはん																																				
			親子汁		●		△																			●	△	●											●
			れんこん入りコロッケ			●																				●	△	●											●
			切り干し大根のソース炒め																							●		●	●										●
9	金	○	スライスパン		●	●																		●															
			じゃがいもスープ																						●			●											●
			スラッピージョー			●																							●										●
			フルーツゼリー																							●					●	●				●			
12	月	○	ごはん																																				
			大根のそぼろ煮				△																			●	△		●										●
			さばのおかか煮				△																		●	△													●
			みかん																																				
13	火	○	ごはん																																				
			鶏肉団子と千切り野菜のさっぱり煮				△																			△	●												●
			マヨタコフライ		●	●	●																			●													●
			◎キャベツの即席レモン漬			●	△																				△												
14	水	○	ごはん																																				
			かぼちゃのみそ汁																							△													●
			牛丼の具				△													●						△													●
			☆南吉からのおくりもの		●	●																																	

■ 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10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

Table with columns for allergens (e.g., wheat, soy, egg, fish) and rows for specific menu items (e.g., soba, tempura, bread, etc.).

■ 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。