

令和2年10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	(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					△																		△													●
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					△																		△													
6	火	○	ごはん																																				
			いり豆腐					△																	●	△		●										●	
			いかねぎ焼き												●																								●
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					△															●			△													
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け			●		△																		△													
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		●	●																																	
15	木	○	きしめん			●																																	
			五目きしめんの汁					△																	●	△	●											●	
			きすの天ぷら			●																																	●
			しそきゅうり																																				

■ 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 (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	(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	金	○	小型ロールパン		●	●																	●																		
			イタリアンスパゲティ		●	●																			●															●	
			焼きソーセージ																								●														
			ごぼうと枝豆のサラダ					△														●			●	△															
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																
19	月	○	ごはん																																						
			さつまいものみそ汁																						△															●	
			さんまのかば焼き					△																	△															●	
			煮豆					△																	●	△															
20	火	○	麦ごはん																																						
			秋の恵みハヤシチュー		●																				●			●												●	
			ジャーマンポテト																									●													
			角チーズ		●																																				
21	水	○	ごはん																																						
			生揚げの中華煮					△																●	△			●												●	
			かに玉	●			△			●															●	△	●	●												●	
			☆りんごヨーグルト		●																										●										
22	木	○	ごはん																																						
			八杯汁				△																	●	△															●	
			鶏肉のごまよごし				△															●			△	●															
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																		△																
23	金	○	ミルクロールパン		●	●																	●																		
			さつまいものポタージュ		●																							●												●	
			◎豚肉と野菜のケチャップ炒め																					●				●												●	
			いちじくジャム																																						
26	月	○	麦ごはん																																						
			マーボー豆腐				△																	●	△	●		●												●	
			コーンしゅうまい			●																			●			●												●	
			中華風サラダ				△																			△															
27	火	○	わかめごはん																																						
			すまし汁				△																	●	△															●	
			ししゃもフリッター			●																			●															●	
			れんこんの炒め煮				△																			△														●	
			☆スイートポテト																																						
28	水	○	ごはん																																						
			すき焼き			●	△																		△															●	
			ほうれん草入り卵焼き	●																																					
			りんご(個包装)																													●									
29	木	○	ソフトめん			●																																			
			大豆入りカレーソース		●																				●			●												●	
			若鶏のマーマレード焼き																						△	●															
			コーンサラダ																																						
30	金	○	りんごパン		●	●																	●							●											
			ソーセージと野菜のトマトスープ																						●	△		●												●	
			えびカツ			●				●															●															●	
			はちみつレモンサラダ																																						

■ 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。