

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			
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	○	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																							●													
5	月	○	ごはん																																				
			生揚げの中華煮					△																		●	△		●										
			かに玉	●				△		●																●	△	●	●										●
			☆ヨーグルト		●																																		
6	火	○	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					△																			△												
7	水	○	野菜ふりかけ		●	●	△													●				●	△													●	
			ミルクロールパン		●	●																				●													
			さつまいものポターージュ		●																								●										●
			◎豚肉と野菜のケチャップ炒め																							●			●										●
8	木	○	いちじくジャム																																				
			麦ごはん																																				
			秋の恵みハヤシチュー		●																					●			●										●
			ジャーマンポテト																										●										
9	金	○	アセロラミニゼリー																																				
			きしめん			●																																	
			五目きしめんの汁					△																		●	△	●											●
			きすの天ぷら			●																																	●
12	月	○	しそきゅうり																																				
			型抜きチーズ		●																																		
			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					△																		●	△												●
13	火	○	卓上ごまドレッシング				△																																
			コーヒー牛乳の素																																				
			わかめごはん																																				
			親子汁	●				△																		●	△	●											●
14	水	○	れんこん入りコロッケ			●																		●	△	●											●		
			切り干し大根のソース炒め																						●		●	●										●	
			ごはん																																				
			肉じゃが					△												●						△													●
14	水	○	いわしの梅煮				△																		△												●		
			もやしときゅうりのあえ物					△																		△												●	
			ごはん																																				

■ 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			
15	木	○	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																																	●		●	
16	金	○	ごはん																																				
			さつまいものみそ汁																							△												●	
			さんまのかば焼き				△																			△												●	
			煮豆				△																		●	△												●	
19	月	○	ごはん																																				
			すき焼き					△												●						△												●	
			ほうれん草入り卵焼き		●																																		
			りんご(個包装)																																				●
20	火	○	ごはん																																				
			八杯汁				△																			△												●	
			鶏肉のごまごし				△															●					△	●											
			きゅうりのこんぶあえ				△																				△												
21	水	○	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																							●				●							●		
22	木	○	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				△																				△												
23	金	○	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																																				
26	月	○	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		●		●																																
27	火	○	ごはん																																				
			大根のそぼろ煮				△																			●	△			●								●	
			さばのおかか煮				△																		●	△												●	
			みかん																																				
28	水	○	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																																				
29	木	○	角チーズ		●																																		
			麦ごはん																																				
			マーボー豆腐				△																			●	△	●		●									●
			中華風サラダ				△																		●		△												
30	金	○	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																																				

■ 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。