

# 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			
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		●			△		●															●	△	●		●										●
			☆りんごヨーグルト			●																									●								
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	○	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																						●				●										●
			いちじくジャム																																				
8	木	○	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		●																																		
9	金	○	きしめん			●																																	
			五目きしめんの汁					△																	●	△	●											●	
			きすの天ぷら			●																																	●
			しそきゅうり																																				
12	月	○	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					△															●			△													
13	火	○	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																						●		●		●										●
14	水	○	ごはん																																				
			肉じゃが					△											●							△												●	
			いわしの梅煮					△																			△												●
			もやしときゅうりのあえ物					△																				△											
15	木	○	ごはん																																				
			いり豆腐					△																	●	△			●										●
			いかねぎ焼き												●																								●
			はくさいのおひたし					△																		△													

■ 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			
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					△																	●	△												●	
			鶏肉のごまよごし					△													●					△	●												
			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	○	麦ごはん																																				
			マーボー豆腐					△																		●	△	●		●									●
			コーンしゅうまい					●																		●				●									●
			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。