

令和2年10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	木	○	麦ごはん																																				
			秋の恵みハヤシチュー		●																				●				●									●	
			ジャーマンポテト																									●											
			☆月見ゼリー																																				
2	金	○	ごはん																																				
			里芋の白みそ汁																						●	△												●	
			ミンチカツ			●																					●		●										●
			栗入りまぜごはんの具					△																		△	●												●
			卓上トンカツソース																						●						●								
5	月	○	わかめごはん																																				
			いり豆腐					△																	●	△		●										●	
			いかねぎ焼き											●																	●								●
			はくさいのおひたし					△																		△													
6	火	○	ごはん																																				
			かぼちゃのみそ汁																							△													●
			牛丼の具					△										●								△													●
			小松菜のごまあえ					△												●						△													
			きらず揚げ			●																				●													
7	水	○	きしめん			●																																	
			五目きしめんの汁					△																	●	△	●											●	
			きすの天ぷら			●																																	●
			しそきゅうり																																				
8	木	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			根菜カレー		●																				●			●										●	
			ひじきのホットサラダ					△																		△													
			卓上ごまドレッシング					△																	●		△												
			コーヒー牛乳の素																																				
9	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			●				●															●														●
			レモンサラダ																																				
12	月	○	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					△																			△												
13	火	○	ごはん																																				
			すきやき					△											●						●	△												●	
			ほうれん草入り卵焼き		●																																		
			りんご																													●							
14	水	○	ごはん																																				
			沢煮椀					△																		△		●											●
			ししゃもフリッター			●																				●													●
			れんこんの炒め煮					△																		△													●
			紫いもチップス																																				

■ 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

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	木	○	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																						●																		●		
16	金	○	ごはん																																										
			八杯汁				△																		●	△																	●		
			鶏肉のごまよごし				△															●				△	●																		
			きゅうりのこんぶあえ				●	△																		△																			
19	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																																										
20	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																						●		●		●															●	
21	水	○	ソフトめん			●																																							
			大豆入りカレーソース			●																			●				●															●	
			たまねぎのツナ炒め																																										
			アセロラミニゼリー																																										
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け				●	△																		△																			
23	金	○	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																						●				●																●
			青パパイヤのサラダ																																										
26	月	○	ごはん																																										
			高野豆腐の煮物				△																		●	△	●																	●	
			あじフライ			●																																							
			のり酢あえ				△																			△																			
27	火	○	ごはん																																										
			生揚げの中華煮				△																		●	△			●																
			かに玉		●			△		●															●	△	●		●																●
			☆ヨーグルト			●																																							
28	水	○	ごはん																																										
			さつまいものみそ汁																							△																			
			さんまのかば焼き				△																			△																			
			キャベツのなめ茸あえ				△																			△																			
29	木	○	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				△																		●	△																			
30	金	○	ごはん																																										
			大根のそぼろ煮				△																		●	△			●															●	
			さばのおかか煮				△																		●	△																		●	
			みかん																																										

■ 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。