

令和2年11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			
2	月	○	麦ごはん																																				
			筑前煮				△																			△	●											●	
			さつまいもコロッケ			●																			●														●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△													●
4	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			わかめスープ				△																			△	●	●	●									●	
			ビビンバの具				△															●				△		●										●	
			錦糸卵		●																																	●	
			さつまいもスティック																																				●
5	木	○	レーズンロールパン		●	●																		●													●		
			コンソメスープ				△																		●	△		●										●	
			あじのフリッター			●	△																			△													●
			カラフルサラダ																																				●
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				●
6	金	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																															●	
			信田のみそかけ																							●													●
			ポイルキャベツ																																				●
			卓上甘みそ																			●				△													●
9	月	○	五穀ごはん																																				
			チキンカレー		●																					●	●	●	●									●	
			元気サラダ			●	△																			△													●
			☆ぶどうゼリー																																				
10	火	○	ごはん																																				
			けんちん汁				△														●				●	△												●	
			かれいフライの銀あんかけ			●	△																				△												●
			磯香あえ				△																				△												●
11	水	○	うどん			●																															●		
			きのこ南蛮うどんの汁				△																			●	△	●										●	
			きんぴら肉団子			●	△															●				●	△	●										●	
			大根サラダ																								△												●
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													●
12	木	○	わかめごはん																																				
			根菜のごま汁				△															●				△												●	
			大根と鶏肉の煮物				△																				△	●											●
			りんご																																				●
13	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			豚肉と野菜のトマト煮																										●									●	
			チーズ入りオムレツ		●	●																																	●
			コーンサラダ																																				●
			卓上フレンチドレッシング																																				●
16	月	○	ごはん																																				
			牛肉とじゃがいものきんぴら				△													●		●				△												●	
			さばのみそ煮																						●		△											●	
はくさいとほうれん草のおひたし				△																				△												●			

■ 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11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			
17	火	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●														●				△	●		●									●	
			ショーロンポー			●	△																				△		●										●
			杏仁豆腐																							●					●							●	
18	水	○	ごはん																																				
			あさり汁				△																				△										●	●	
			鶏肉のあまがらめ				△																				△	●											
			キャベツのかおりあえ																																				
19	木	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			野菜たっぷり焼きそば			●																				△		●										●	
			ソーセージのケチャップ煮																									●											
			☆ブルーヨーグルト		●																																		
20	金	○	ごはん																																				
			にらたまスープ	●			△																			△	●		●										
			春巻			●	△																			●	△		●										
			ブロッコリー																																				
24	火	○	ごはん																																				
			生揚げのオイスターソース炒め				△																			●	△	●		●									●
			中華風卵巻	●																							△												
			茎わかめ入り中華あえ				△																●				△												
25	水	○	ラーメン			●																																	
			みそラーメンの汁				△																				△		●										
			◎いかの香味揚げ			●									●											●												●	
			チンゲンサイとツナのあえ物				△															●					△											●	
26	木	○	ごはん																																				
			高野豆腐のうま煮				△																			●	△	●										●	
			さんまの塩焼き																																				●
			みかん																																				
27	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			◎スコッチブロス																							●			●									●	
			ロングカツ			●																							●										
			みどりキャベツ																																				
			卓上トンカツソース																							●						●							
30	月	○	愛知の大根葉ごはん																																				
			にゅうめん			●	△																				△											●	
			チキンハンバーグのいちじくソースかけ				△																				△	●											
			ごまきゅうり																				●																

■ 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。