

令和2年11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	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			
2	月	○	ごはん																																				
			にらたまスープ	●			△																			△	●		●										
			春巻			●	△															●				△	●												
			海そうサラダ				△																		●	●	△											●	
4	水	○	ごはん																																				
			豚肉とじゃがいものきんぴら				△																●			△			●										
			さばのみそ煮																								△												
			アーモンドあえ				△																				△								●				
5	木	○	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																							●					●					●			
6	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●													●		
			◎スコッチブロス																							●			●									●	
			ミンチカツ			●																				●	●		●										
			ポイルキャベツ																																				
			小袋とんかつソース																							●						●							
9	月	○	わかめごはん																																				
			根菜のごま汁				△															●				△												●	
			かぶと鶏肉の煮物				△																				△	●											●
			鬼まんじゅう			●																																	
10	火	○	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																																				
11	水	○	五穀ごはん																																				
			◎ダブルいも入りカレー		●																					●			●									●	
			◎シーフードサラダ					●							●																								
			アセロラミニゼリー																																				
			卓上コールスロードレッシング																																			●	
12	木	○	ラーメン			●																																	
			みそラーメンの汁				△																				△		●										
			◎もち入り信田			●	△																			●	△											●	
			チンゲンサイとツナのあえ物				△															●					△											●	
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	●	●																																		
			元気サラダ			●	△																				△		●										●
16	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				△																					△										●	
17	火	○	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																																				

■ 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 (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	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			
18	水	○	ごはん																																				
			里いものそばろ煮				△																			△		●										●	
			◎いかの香味揚げ			●									●										●													●	
			みかん																																				
19	木	○	愛知の大根葉ごはん																																				
			きつねにゆうめん			●																				●	△											●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ			●	△												●							△	●	●											
			ごまきゅうり																			●																	
20	金	○	レーズンロールパン		●	●																		●															
			コーンクリームシチュー(小麦ぬき)		●																						●											●	
			白身魚のフリッター			●																				△													●
			サワーキャベツ																																				
24	火	○	わかめごはん																																				
			大根入り白玉汁																							△	●											●	
			かれいフライの野菜あんかけ			●	△																			●	△		●										●
			りんご																													●							
25	水	○	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																									●											
			☆根羽ヨーグルト			●																																	
26	木	○	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				△																●			△													
27	金	○	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																							△													●
			卓上和風クリーミードレッシング	●			△																			△													●
30	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐のうま煮				△																			●	△	●										●	
			いわしのしょうが煮				△																			△													●
			ブロッコリーとコーンのサラダ																																				
			卓上ごまドレッシング				△																●			△													

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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。