

令和2年11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			
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	○	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																						●							●							
5	木	○	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				△															●				△													
6	金	○	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				△																●			△												●	
			カシューナッツ															●																					
9	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			わかめスープ				△																		●	△	●		●									●	
			ピビンバの具				△																			△			●										
			錦糸卵		●																																	●	
			☆チーズドッグ		●	●	●																																
10	火	○	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																																			●	
11	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		●																																		
12	木	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																			△			●									●	
			◎いかの香味揚げ			●										●																						●	
			みかん																																				
13	金	○	ごはん																																				
			豚肉とじゃがいものきんぴら				△																		●	△			●										
			さばのみそ煮																							●	△												
16	月	○	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																																				

■ 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 (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		
17	火	○	愛知の大根菜ごはん																																			
			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																			●																
18	水	○	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				●	△																		△			●									●
19	木	○	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																															●				
20	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																							△												●
24	火	○	小麦ごはん																																			
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●																		△	●		●								●	
			ショーロンポー			●	△																				△		●									●
			杏仁豆腐																							●										●		
25	水	○	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																																			
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	○	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			●																																
30	月	○	ごはん																																			
			にらたまスープ	●			△																			△	●		●									
			春巻			●	△																				△	●										
			海そうサラダ				△																				△											●
30	月	○	きらず揚げ			●																		●														

■ 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。