

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				△															●				△													●		
9	月	○	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																																						
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																						●	△															
			アーモンドあえ				△																			△												●			
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																																						
17	火	○	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																						●																

■ 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。
 ■ 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。

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
---	---	----	----	---	---	----	----------	----	----	----	----------------	-----	----	-----	------	---------	---------	----	-----	----	----	----	----	----------	----	-----	----	------	----	------	-----	------	-------	--------	-----	--------

■ 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					
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																						△															●	
			卓上和風クリーミードレッシング	●			△																		△															●	
24	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																						●				●										●		
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				△																		●	△	●	●											●		
			中華風卵卷	●																						△															
			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				△																			△														●	

■ 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。