

令和2年12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	火	○	麦ごはん																																				
			冬野菜のカレー		●																				●													●	
			じゃがいもとコーンのマヨネーズ炒め				△																		●	△												●	
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●																			●			
2	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			白菜マーボー				△																		●	△	●		●									●	
			揚げえびしゅうまい			●		●																															●
			きゅうりのナムル				△															●				△													
3	木	○	小型ロールパン		●	●																		●													●		
			イタリアンスパゲティ			●																			●			●										●	
			オムレツ		●																																		
			海そうサラダ																																				
			卓上ごまドレッシング				△																●			△													
			コーヒー牛乳の素																																				
4	金	○	ごはん																																				
			生揚げと大根のオイスターソース煮				△																		●	△	●											●	
			さつまいものあめ煮																																				
			中華風もやしサラダ																																				
7	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			愛知県産野菜入りコロッケ			●	△																		●	△													
			のり酢あえ				△																																
8	火	○	ごはん																																				
			石狩汁																						●	△												●	
			れんこんハンバーグの照り焼きソースかけ			●	△													●					●	△	●		●										
			はくさいとこまつなのおひたし				△																			△													
9	水	○	ソフトめん			●																																	
			大豆入りミートソース		●																				●				●									●	
			レモンサラダ																																				
			りんごミニゼリー																																				
10	木	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																			△			●										
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△													●
			みかん																																				
11	金	○	スライスパン		●	●																		●													●		
			キャベツのツナ煮																																				
			焼きソーセージ																																				
			ひじきサラダ				△																		●	△													
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
			いちごジャム																																				
14	月	○	ごはん																																				
			ハヤシチュー		●																				●				●									●	
			ブロッコリーとコーンのサラダ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
☆蒲郡みかんゼリー																																							

■ 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12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	火	○	ごはん																																				
			肉じゃが				△																			△		●										●	
			ねぎ入り卵焼き	●																																			●
			はくさいのなめ茸あえ				△																			△											●	●	
16	水	○	麦ごはん																																				
			あさりのみそ汁																						●	△											●	●	
			牛丼の具				△												●							△												●	
			しそきゅうり																																				
			紫いもチップス																																				
17	木	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●															
			肉団子と野菜のスープ				△																			△	●											●	
			白身魚フライ			●																																	●
			みどりキャベツ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
18	金	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			たらの銀紙焼き																						●	△													●
			はくさいとキャベツの即席漬け			●	△															●				△													
			☆りんごヨーグルト		●																										●								
21	月	○	ごはん																																				
			豚汁																						●	△		●										●	
			◎しそひじきはんぺん				△																			●	△											●	
			かぼちゃの煮つけ				△																			△													
			型抜きチーズ		●																																		
22	火	○	ごはん																																				
			トマトスープ																						●	△			●									●	
			チキンのフルーツソースかけ				△																			△	●												
			カラフルピラフの具																						●			●										●	
			☆お楽しみ(ストロベリーパバロア)																						●														
23	水	○	ごはん																																				
			大根と豚肉の煮物				△																		●	△		●										●	
			いわしの梅煮				△																			△													●
			はくさいのごま酢あえ				△																●			△													
24	木	○	ミルクロールパン		●	●																		●															
			パンプキンポタージュ		●																				●			●										●	
			若鶏のマーマレード焼き																							△	●												
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上フレンチドレッシング																																				
25	金	○	ごはん																																				
			なめこのみそ汁																						●	△												●	
			さばの塩焼き																						●														
			れんこんきんぴら				△																●			△		●										●	

■ 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。