

令和2年12月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

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			
1	火	○	ごはん																																				
			生揚げと大根のオイスターソース煮				△																		●	△												●	
			鶏肉のチリソース																							●		●											●
			中華風もやしサラダ				△																		●	△													●
2	水	○	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			●	△															●				△													
			きらず揚げ			●																				●													
3	木	○	麦ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●										
			◎ガパオライスの具				△															●			●	△	●											●	
			いり卵		●																																		●
			カシューナッツ															●																					
4	金	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			◎海賊スパゲティ		●	●									●										●											●	●		
			焼きソーセージ																										●										
			野菜の甘酢あえ																																				
			抹茶きなこ牛乳の素		●																					●													
7	月	○	ごはん																																				
			豚汁																							●	△		●									●	
			◎しそひじきはんぺん				△																			●	△											●	
			かぼちゃの煮つけ				△																				△												●
			角チーズ		●																																		
8	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△															●				△			●										
			米粉ししゃもフライの甘酢かけ				△																			△												●	
			みかん																																				
9	水	○	ごはん																																				
			大根と豚肉の煮物				△																			△			●									●	
			いわしの梅煮				△																			△													●
			キャベツのかおりあえ																																				
			野菜わかめふりかけ		●	●	△															●			●	△												●	
10	木	○	ソフトめん			●																																	
			大豆入りミートソース		●																					●		●		●								●	
			レモンサラダ																											●									
			☆ヨーグルト		●																										●								
			ミルクロールパン		●	●																				●													
11	金	○	◎おだんごスープ		●																			●		●		●									●		
			えびカツ			●		●																	●													●	
			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																							●													
			ごはん																																				
14	月	○	なめこのみそ汁																					●	△												●		
			さばの塩焼き																																				
			キャベツのごまあえ				△																				△												

■ 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12月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

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				
15	火	○	わかめごはん																																					
			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				△																			△														
16	水	○	麦ごはん																																					
			冬野菜のカレー		●																				●			●											●	
			ソーセージとキャベツのソテー																									●												●
			フルーツポンチ																											●							●			
17	木	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			はくさいマーボー				△																		●	△	●	●											●	
			揚げえびしゅうまい			●		●																																●
			きゅうりのナムル				△															●				△														
18	金	○	スライスパン		●	●																		●																
			キャベツのツナ煮																																				●	
			オムレツ		●																																			
			ひじきサラダ				△																			●	△													
			卓上ごまドレッシング				△																●			△														
			いちごジャム																																					
21	月	○	ごはん																																					
			石狩汁																				●		●	△													●	
			れんこんハンバーグのきのこあんかけ			●	△													●					●	△	●	●											●	
			りんごミニゼリー																												●									
22	火	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																
			トマトスープ																						●	△		●											●	
			チキンのフルーツソースかけ				△																			△	●													
			☆お楽しみ(ショートケーキ ショコラ)																							●														

■ 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。