

# 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			
1	火	○	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																												●								
2	水	○	ミルクロールパン		●	●																		●															
			◎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																						●														
3	木	○	ごはん																																				
			大根と豚肉の煮物					△																		△		●										●	
			いわしの梅煮					△																		△													●
			野菜わかめふりかけ		●	●		△													●				●	△													●
4	金	○	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					△																	●		△												●
7	月	○	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					△																		△													
8	火	○	ごはん																																				
			なめこのみそ汁																						●	△													●
			さばの塩焼き																					●															
			キャベツのごまあえ					△														●				△													
9	水	○	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																																				
10	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					△															●			△													●
11	金	○	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		●																										●								
14	月	○	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															●																					●

■ 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			
15	火	○	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		●																																		
16	水	○	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		●																					●													
17	木	○	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					●																		●													
18	金	○	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																																				
21	月	○	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)																							●													
22	火	○	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																											●							●		

■ 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。