

令和3年1月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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	(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			
8	金	○	麦ごはん																																				
			七草入り鶏団子汁				△																		●	△	●											●	
			うなぎまぶしどんの具				△																			△													●
			錦糸卵	●																																			●
			☆いちごヨーグルト		●																																		
12	火	○	ナン			●																																	
			キーマカレー																	●								●										●	
			いかフリッター			●	△								●											△													●
			ナタデココのフルーツあえ																											●						●			
13	水	○	ラーメン			●																																	
			広東風ラーメンの汁				△														●					△	●		●										●
			ショーロンポー			●	△																				△		●										
			野菜とツナのサラダ																								△												●
			卓上青じそドレッシング				△																				△												●
			アセロラミニゼリー																																				●
14	木	○	わかめごはん																																				
			◎豚肉と根菜のきんぴら				△														●					△		●											
			チキン竜田揚げ			●	△																				△	●											
			キャベツのたくあんあえ																																				
15	金	○	ごはん																																				
			豆じゃが				△																			●	△	●											●
			たらの銀紙焼き																							●	△												●
			ほうれん草ともやしのごまあえ				△															●					△												
18	月	○	五穀ごはん																																				
			中華風スープ				△																			△	●		●										
			ピビンバの具				△															●				△			●										
			錦糸卵	●																																			●
			きらず揚げ			●																					●												
19	火	○	ごはん																																				
			沢煮椀				△																			△			●										●
			里いもコロッケ			●	△																			●	△	●											●
			ツナキャベツ(味付き)																								△												●
			☆納豆				△																			●	△												●
20	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			中華飯の具				△								●							●				△	●		●									●	
			◎野菜しゅうまい			●	△																			●	△	●		●									●
			海そうサラダ				△																				△												●
			アーモンド小魚																																		●		●
21	木	○	ごはん																																				
			冬野菜と鶏肉のごま炒め煮				△															●				△	●											●	
			ミンチカツ			●																						●		●									●
			きゅうりとわかめの酢の物				△																				△												
22	金	○	スライspan		●	●																		●															
			あさりのチャウダー		●																								●								●	●	
			スラッピージョー			●																							●										
			りんご(個包装)																																	●			

■ 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3年1月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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	(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	もち	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				
25	月	○	麦ごはん																																					
			愛知のいわし入りつみれ汁																						●	△													●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ					△																	●	△	●		●											
			きゅうりのこんぶあえ			●		△																		△														
26	火	○	ごはん																																					
			八杯汁					△																	●	△													●	
			れんこんサンドフライ			●		△																		●	△	●												
			ひじきとじゃこのふりかけ					△																			△													●
			角チーズ		●																																			
27	水	○	ごはん																																					
			ひきずり			●		△																		△	●												●	
			愛知の五目厚焼き卵	●				△																		△													●	
			磯香あえ					△																		△														
28	木	○	わかめごはん																																					
			煮みそ																							△	●												●	
			◎にぎすフライ			●																																	●	
			みどりキャベツ																																					
			卓上ソース																																					
29	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																
			◎かぼちゃのポトフ					△																		△			●										●	
			タンドリーチキン		●																					△	●													
			ブロッコリーとコーンのサラダ																																					
			卓上コーンクリーミードレッシング																																					

■ 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。