

令和3年1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	(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				△																				△						●									●
			アーモンド																																							●
14	木	○	五穀ごはん																																							
			中華風スープ				△																			△	●		●													
			ビビンバの具				△																●				△			●												
			錦糸卵		●																																					●
			☆チーズドッグ		●	●	●																																			
15	金	○	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																																							
18	月	○	ごはん																																							
			沢煮椀				△																			△			●												●	
			里いもコロッケ			●	△																			●	△	●													●	
			ツナキャベツ(味付き)																								△														●	
			☆納豆				△																			●	△														●	
19	火	○	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				△																			●	△															
20	水	○	スライスパン		●	●																		●																		
			あさりのチャウダー		●																								●										●	●		
			スラッピージョー			●																							●													
			りんご(個包装)																														●									
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	○	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																																		●			●		

■ 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 (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			
25	月	○	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																																				
26	火	○	ごはん																																				
			ひきずり			●	△																			△	●											●	
			愛知の五目厚焼き卵	●			△																			△													●
			磯香あえ				△																			△													
			きらず揚げ			●																				●													
27	水	○	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																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
28	木	○	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			●	△																			△													
29	金	○	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		●																																		

■ 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。