

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				△																			△						●							●
			アセロラミニゼリー																								△												●
14	木	○	五穀ごはん																																				
			中華風スープ				△																			△	●		●										
			ビビンバの具				△														●					△			●										
			錦糸卵	●																																			●
			きらず揚げ			●																				●													
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。

