

令和3年2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	(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			
1	月	○	ごはん																																				
			さつまいものみそ汁																							△	●											●	
			いかねぎ焼きの照り焼きソースかけ					△						●												△													●
			☆日向夏ゼリー																																				
2	火	○	ごはん																																				
			けんちん汁					△														●				●	△											●	
			いわしのかば焼き					△																			△												●
			キャベツときゅうりののり酢あえ																																				
			黒糖ビーンズ					●																		●													
3	水	○	ごはん																																				
			生揚げと豚肉のみそ炒め					△																		●	△		●										
			愛知のれんこん入りつくね																							●	△	●											●
			しそきゅうり																																				
4	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			かぶのシチュー		●																					●		●											●
			スコッチエッグ	●		●																				●	△	●	●										●
			キャベツときゅうりのサラダ																																				●
			いちじくジャム																																				
5	金	○	ごはん																																				
			いもたき					△																	●	△	●											●	
			あじの磯辺フライ			●		△								●									●	△												●	
			アーモンドあえ					△																											●				
8	月	○	麦ごはん																																				
			春雨スープ					△																			△	●	●										
			ピビンバの具					△											●	●						△													
			錦糸卵		●																																		●
			☆根羽ヨーグルト		●																																		
9	火	○	ごはん																																				
			大根と豚肉の煮物					△																		△		●										●	
			ハンバーグのきのこあんかけ					△																		△	●											●	
			はくさいとキャベツの即席漬け			●		△															●			△													
10	水	○	きしめん			●																																	
			みそきしめんの汁																						●	△	●											●	
			いかの天ぷら			●									●																								
			はるみオレンジ																																				
12	金	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			ビーフカレー		●															●					●		●											●	
			まめっこサラダ																						●	△												●	
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
			コーヒータンパク質(粉末)																																				
15	月	○	わかめごはん																																				
			ちゃんこ煮					△																		△	●											●	
			わかさぎの唐揚げ																																			●	
			炒めれんこんサラダ					△															●			●	△											●	
			卓上和風クリームドレッシング	●				△																		△												●	

■ 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。

令和3年2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		
16	火	○	麦ごはん																																			
			かきたま汁	●			△																			△												●
			◎どて井の具																							△		●										●
			カシューナッツ															●																				
17	水	○	ソフトめん			●																																
			大豆入りミートソース		●															●					●		●		●								●	
			はちみつレモンサラダ																										●									
			小魚(乾)																																			●
18	木	○	ごはん																																			
			豚肉と野菜の細切り炒め				△														●					△		●										
			コーンしゅうまい			●																							●									●
			茎わかめ入りサラダ				△																		●	△												●
19	金	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●														
			コーンスープ		●																					●			●									●
			えびカツ			●			●																	●												●
			サワーキャベツ																																			
22	月	○	ごはん																																			
			肉じゃが				△												●							△												●
			ほうれん草入り卵焼き	●																																		
			いりこふりかけ			●	△															●				△												●
24	水	○	ごはん																																			
			豆腐のオイスターソース炒め				△																		●	△	●		●									●
			揚げ米粉ぎょうざ																											●								
			中華あえ				△															●				△			●									
25	木	○	小型ロールパン		●	●																		●														
			野菜たっぷり焼きそば			●																					△		●									●
			ソーセージのケチャップ煮																										●									
			☆米粉ガトーショコラ																							●												
26	金	○	赤飯																																			
			湯葉入りすまし汁				△																		●	△												●
			みそヒレカツ(2個)			●																							●									
			みどりキャベツ																																			
			卓上甘みそ																			●				△												
			ごましお																			●																
☆お祝いデザート																							●															

■ 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。