

令和3年2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			
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						△						●											△												●	
			はるみオレンジ																																				
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																																				
			節分豆																							●													
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																																				
			☆パイナップル																																			●	
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					△																		△	●	●											
			ビビンバの具					△											●	●						△													
			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					△																		△	●											●	
10	水	○	きしめん			●																																	
			みそきしめんの汁																							●	△	●										●	
			いかの天ぷら			●									●																								
			☆日向夏ゼリー																																				
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																							●	△												●
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
			コーヒー牛乳の素(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。

令和3年2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			
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																										●										
			アーモンド小魚																																●			●	
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 ^g				△													●						△												●	
			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																										●										
			☆米粉豆乳プリンタルト																							●													
26	金	○	ごはん																																				
			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																				●			△													
りんごミニゼリー																																●							

■ 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。