

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			
1	月	○	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																																				
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																																				
			肉じゃが				△												●							△												●	
			ほうれん草入り卵焼き	●																																			
4	木	○	ごはん																																				
			いもたき				△																																●
			あじの磯辺フライ			●	△																●			●	△												●
			アーモンドあえ				△																													●			
5	金	○	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																							●													
8	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																																				
9	火	○	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				△																●			●	△												●
10	水	○	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																																				●
12	金	○	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																																				
15	月	○	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																																				
			コーヒー牛乳の素(粉末)																																				

■ 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				
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	○	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																																					
			小袋ノンエッグタルタルソース																						●						●									
18	木	○	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			●	△															●				△														
19	金	○	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				△																●			△			●											
22	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		●																																			
24	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)																																				●	
25	木	○	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																				●			△														
			☆お祝いデザート																						●															
26	金	○	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				△																				△												●	
			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。