

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																																				
			☆パイナップル																																		●		
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																																				
			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																										●										
			☆米粉豆乳プリンタルト																						●														
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				△								●											△						●						●	
			はるみオレンジ																																				
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				△															●				●	△											●	
			卓上和風クリーミードレッシング	●			△																				△											●	
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			●									●																								
			☆日向夏ゼリー																																				
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																						●	△												●	
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
			コーヒー牛乳の素(粉末)																																				

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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																										●									
			アーモンド小魚																																	●		●
25	木	○	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																													●									
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				△																			△												●
紫いもチップス																																						

■ 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。