

令和3年2月分 食物アレルギー詳細献立表

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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																																				
			肉じゃが ^g				△												●							△												●	
			ねぎ入り卵焼き	●																																			●
			キャベツの土佐あえ				△																			△													●
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																																				
			きらず揚げ					●																		●													
3	水	○	ソフトめん				●																																
			大豆入りミートソース		●																					●		●											●
			大根サラダ																							△													●
			卓上青じそドレッシング				△																			△													●
			りんごミニゼリー																																				●
4	木	○	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																							●	△	●											●
			はるみオレンジ																																				
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																									●											
			☆豆乳デザート(ココア)																							●													
8	月	○	ごはん																																				
			かきたま汁		●		△																			△													●
			ヒレカツ				●																						●										
			みどりキャベツ																																				
9	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			根菜カレー		●																				●		●	●		●									●
			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																																				
10	水	○	麦ごはん																																				
			豆腐のオイスターソース炒め				△																		●	△	●		●									●	
			春巻				△																		●	△			●										
			中華あえ				△																		●	△													
12	金	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●															
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●				●										
			ハンバーグのトマトソースかけ				●	△												●						△	●	●											●
			サワーキャベツ																																				
15	月	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮				△																			△	●												●
			ごぼうコロッケ				●																																
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△													●

■ 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

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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	○	りんごパン		●	●																	●																		
			ポテトのドイツ風煮																						●															●	
			オムレツ	●																																					
			キャベツとれんこんのサラダ					△																	△																
			卓上ごまドレッシング					△														●			△																
17	水	○	ごはん																																						
			かぶのシチュー		●																				●																●
			えびピラフの具						●																●																●
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●																							●	
18	木	○	きしめん			●																																			
			みそきしめんの汁																						●	△	●														●
			わかさぎの南蛮漬け				△																		△																●
			小松菜のごまあえ				△																●		△																
			さつまいもスティック																																						
19	金	○	ごはん																																						
			牛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																																						
			卓上青じそドレッシング				△																			△															●
			☆みかんヨーグルト		●																																				
22	月	○	ごはん																																						
			湯葉入りすまし汁				△																		●	△															
			鶏肉のごまよごし				△																			△	●														
			チンゲンサイとツナのあえ物				△																			△															
24	水	○	わかめごはん																																						
			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				△							●												△															
			かおりあえ																																						
25	木	○	麦ごはん																																						
			春雨スープ				△																		△	●	●														
			ビビンバの具				△												●	●					△																
			錦糸卵		●																																				
			型抜きチーズ			●																																			
26	金	○	ごはん																																						
			大根と豚肉の煮物				△																		△			●													
			たらの銀紙焼き																						●	△															
菜の花あえ				△																			△																		

■ 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。