

# 令和3年3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	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			
1	月	○	ごはん																																				
			牛肉とじゃがいものきんぴら				△												●		●					△												●	
			いわしの梅煮				△																			△													●
			キャベツのなめ茸あえ				△																			△												●	
2	火	○	ごはん																																				
			あさりのみそ汁																							△												●	
			照り焼きチキンハンバーグ				△																			△	●											●	
			五目ちらし寿司の具				△																			●	△											●	
			☆いがまんじゅう																							●													●
3	水	○	うどん				●																														●		
			五目うどんの汁				△																			●	△	●										●	
			かぼちゃひき肉フライ				●																						●										
			チンゲンサイとキャベツのおひたし				△																			△													
4	木	○	ごはん																																				
			すき焼き				△													●						●	△											●	
			厚焼き卵		●																																	●	
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●				△													
5	金	○	りんごパン		●	●																		●													●		
			キャベツのツナ煮																																			●	
			ボイルソーセージ																										●										
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
8	月	○	わかめごはん																																				
			じゃがいものそぼろ煮				△																			△	●											●	
			にしんの煮付け				△																			△													●
			ごまキャベツ																			●																	
9	火	○	ごはん																																				
			豚肉と根菜のみそ煮																							●	△		●									●	
			白ごまつくね			●	△																●			●	△	●	●									●	
			小松菜ともやしの土佐あえ				△																			△													●
10	水	○	ごはん																																				
			チンゲンサイの中華スープ				△																			△	●		●										
			揚げ米粉ぎょうざ(2こ)																							●			●										
			ツナチャーハンの具				△																●			△												●	
11	木	○	ミルクロールパン		●	●																																	
			あさりのチャウダー		●																								●								●	●	
			若鶏のマーメレード焼き																							△	●												
			コーンサラダ																																				
			卓上フレンチドレッシング																																				
12	金	○	ごはん																																				
			沢煮椀				△																			△			●									●	
			えびカツ			●		●																		●													
			清見																																				
15	月	○	麦ごはん																																				
			ポークカレー		●																					●			●									●	
			米粉チキンナゲット																							△	●												
			ひじきのサラダ				△																			△													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													

■ 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。

# 令和3年3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	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	○	ごはん																																				
			八杯汁				△																		●	△												●	
			さばの銀紙焼き																						●	△													
			ほうれん草のごまあえ				△																●			△													
17	水	○	ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●	
			ミンチカツ			●																					●		●										●
			ポイルキャベツ																																				
			卓上ソース																																				
18	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ポークビーンズ																						●			●										●	
			チーズ入りオムレツ	●	●																																		
			菜の花サラダ																							△													●
			卓上かんきつドレッシング																																				●
19	金	○	赤飯																																				
			ふ玉汁			●	△																			△	●												●
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△													
			キャベツの福神漬けあえ																							△													
			☆お祝いデザート																						●	△													
22	月	○	ごはん																																				
			白菜と春雨のマーボー				△																		●	△	●		●										
			えびしゅうまい			●		●																															●
			中華風もやしサラダ																																				
23	火	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●												●
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△													●
			チンゲンサイの磯香あえ				△																			△													
			麦ごはん																																				
24	水	○	わかめスープ				△																●	△	●		●										●		
			ピビンバの具				△																	●	△			●										●	
			錦糸卵	●																																			●
			紫いもチップス																																				
			スライスパン		●	●																				●													
25	木	○	白いんげん豆のポタージュ		●																							●											
			ドライカレー																						●			●										●	
			ミックスゼリー																																				●
			ごはん																																				
26	金	○	のっぺい汁				△																	△	●												●		
			さわらの竜田揚げ				△																			△													●
			ゆかりあえ																																				
			さくさく豆腐			●																				●													
29	月	○	ごはん																																				
			野菜とビーフのごま炒め				△																			△			●									●	
			かに玉	●			△		●																	△												●	
30	火	○	☆フルーツ杏仁																					●					●										
			クロスロールパン		●	●																				●													
			ビーフシチュー		●															●						●			●										●
			野菜ソテー																										●										●
30	火	○	ココア牛乳の素																					●															

■ 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。