

# 令和3年3月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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	○	麦ごはん																																					
			わかめスープ				△																		●	△	●											●		
			ビビンバの具				△													●		●				△													●	
			錦糸卵	●																																			●	
			☆ファイバーヨーグルト		●																																			
2	火	○	ごはん																																					
			あさりのみそ汁																							●	△										●	●		
			れんこんハンバーグの照り焼きソースかけ			●	△													●						●	△	●		●										
			五目ツナそぼろ				△																			●	△												●	
			☆いがまんじゅう																							●														
4	木	○	スライスパン		●	●																		●																
			白いんげん豆のポタージュ		●																									●										
			ドライカレー																							●			●											●
			キャベツともやしのサラダ																								△													
			コーヒー牛乳の素																																					
5	金	○	ごはん																																					
			鶏肉団子の中華豆乳スープ煮																							●		●		●										
			チャプチェ				△													●		●					△													
			◎きゅうりのドレッシングあえ				△																			●	△												●	
			☆チーズドッグ	●	●	●																																		
8	月	○	ごはん																																					
			チンゲンサイの中華卵スープ	●			△																				△	●		●										
			愛知の野菜春巻			●	△																					△	●											
			サンジの海鮮炒め				△									●												△										●		
			ミックスナッツ															●																		●				
9	火	○	ごはん																																					
			野菜たっぷり豚塩ちゃんこ				△																			●	△	●		●								●		
			お好みはんぺんのソースかけ												●																								●	
			まめっこサラダ																							●	△												●	
10	水	○	うどん			●																																		
			鶏南蛮うどんの汁				△																				△	●										●		
			牛肉コロッケ			●	△													●						●	△											●		
			チンゲンサイとツナのごまあえ				△																					△										●		
			アーモンド小魚																																	●		●		
11	木	○	ごはん																																					
			生揚げと野菜のみそ煮																							●	△											●		
			さばの塩焼き																																					
			小松菜ともやしのあえもの				△																					△												

■ 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 (中学校)

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						
12	金	○	ミルクロールパン		●	●																	●																			
			あさりのチャウダー		●																																		●	●		
			鶏肉のカレー焼き																							△	●															
			春キャベツのコールスロー																																						●	
			いちごジャム																																							
15	月	○	ごはん																																							
			野菜と豚肉のごま炒め煮				△															●				△		●													●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△																●
			角チーズ		●																																					
16	火	○	ごはん																																							
			白菜と春雨のマーボー				△															●				△	●	●														
			えびしゅうまい			●		●																																		●
			切り干し大根の中華サラダ				△																●			△																●
17	水	○	ごはん																																							
			ふ玉汁			●	△																			△	●															●
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△																●
			元気サラダ			●	△																			△		●														●
			☆米粉豆乳プリンタルト																						●																	
18	木	○	麦ごはん																																							
			根菜カレー		●																				●			●														●
			ひじきと枝豆のサラダ				△																		●	△																
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●																								●	
19	金	○	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																																							●
22	月	○	ごはん																																							
			すき焼き			●	△																			△															●	
			ぶりの照り焼き			●	△																			●	△														●	
23	火	○	清見																																							
			ごはん																																							
			いなか汁																						●	△																●
			鶏肉のごまよごし				△																●			△	●															
チンゲンサイの磯香あえ				△																			△																			

■ 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。