

令和3年3月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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	●																																			●
			みかんミニゼリー																																				
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																							●													
3	水	○	わかめごはん																																				
			八杯汁				△																			●	△												●
			まぐろの揚げ煮				△																				△												●
			じゃがいもとコーンのサラダ																							●													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
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																							●	●	●	●										
			チャブチ				△													●	●					△													
			◎きゅうりのドレッシングあえ				△																				△												●
			アーモンド小魚																																	●		●	
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				△								●													△									●		
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				△																															●	
			型抜きチーズ			●																																	
11	木	○	ごはん																																				
			生揚げと野菜のみそ煮																							●	△											●	
			さばの塩焼き																																				
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																																				

■ 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 (小学校)

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			
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				△																			△													●
			清見																																				
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				△																●			△													●
			ミックスナッツ															●																		●			
17	水	○	赤飯																																				
			ふ玉汁			●	△																			△	●												●
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△													
			元気サラダ			●	△																			△		●											●
			☆お祝いデザート																						●														
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														●																			●			
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
22	月	○	ごはん																																				
			すき焼き			●	△														●					△													●
			ぶりの照り焼き			●	△																			●	△												●
			☆いちごヨーグルト		●																																		
23	火	○	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。