

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																																				
			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			●	△												●							●	△	●	●										
			五目ツナそば				△																			●	△												●
			☆いがまんじゅう																							●													
2	火	○	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	○	ごはん																																				
			鶏肉団子の中華豆乳スープ煮																							●	△	●	●										
			チャブチェ				△												●	●						△													●
			◎きゅうりのドレッシングあえ				△																		●	△													●
			☆チーズドッグ	●	●	●																																	
5	金	○	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		●																																		
8	月	○	ごはん																																				
			すき焼き			●	△												●							△												●	
			ぶりの照り焼き			●	△																			●	△											●	
			清見																																				
9	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				△																				△												
10	水	○	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																																				
11	木	○	麦ごはん																																				
			わかめスープ				△																			●	△	●	●									●	
			ピビンバの具				△												●	●						△												●	
			錦糸卵		●																																	●	
			☆ファイバーヨーグルト		●																																		
12	金	○	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																																	●		●	

■ 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				
15	月	○	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																																					
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	○	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																																					●
18	木	○	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																							●														
19	金	○	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																							●	△												●	
22	月	○	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				△																				△													
23	火	○	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															●																					●				

■ 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。