

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	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																																					
			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																							●														
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																							●														
3	水	○	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																																					
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				△																			●		△											●	
			アーモンド小魚																										●										●	
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				△																																●	
			清見																																					
8	月	○	ごはん																																					
			すきやき			●	△												●								△											●		
			ぶりの照り焼き			●	△																			●	△												●	
			☆いちごヨーグルト		●																																			
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		●																																		●	
			みかんミニゼリー																																					
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				△																																●	
			型抜きチーズ		●																																			

■ 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、いかが入混じりしている場合があります。
 ■ 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				△																	●			△													●
			ミックスナッツ															●																						
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	○	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																							●														
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				△								●								●			△													●	

■ 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。