

令和3年4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	(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				
5	月	○	ごはん																																					
			チキンカレー(乳抜き)																						●		●												●	
			コーンフライ			●																				●														
			レモンサラダ																																					
6	火	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																
			キャベツとソーセージのコンソメ煮																						●														●	
			ほうれん草入りオムレツ	●																																				
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●																				●			
7	水	○	わかめごはん																																					
			生揚げの煮物					△																	●	△	●												●	
			さんまのしょうが煮					△																		△														●
			アーモンドあえ					△																		△										●				
8	木	○	クロスロールパン		●	●																		●																
			コーンクリームシチュー(小麦ぬき)		●																						●												●	
			春野菜ソテー																																					●
			コーヒー牛乳の素																																					
9	金	○	ごはん																																					
			チンゲンサイ入りすまし汁					△																	●	△													●	
			米粉ホキフライの香味ソースかけ					△																		△														●
			小松菜のおひたし					△																		△														
			☆お祝いゼリー																																					
12	月	○	ごはん																																					
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●										●	
			にんじんしゅうまい			●																●								●										●
			ごまきゅうり																																					
13	火	○	ごはん																																					
			けんちん汁					△																	●	△													●	
			白身魚のフリッター			●																				△														●
			キャベツのかおりあえ																																					
			型抜きチーズ			●																																		
14	水	○	ごはん																																					
			ちゃんこ煮					△																		△	●												●	
			信田のみそかけ																						●															●
			ポイルキャベツ																																					
15	木	○	スライスパン		●	●																		●																
			野菜スープ					△																	●	△		●											●	
			てりやきスコッチエッグ	●																					●	△			●										●	
			コーンソテー																																					●
			いちごジャム																																					
16	金	○	ごはん																																					
			新じゃがと新たまねぎのみそ汁																						●	△													●	
			鶏肉の唐揚げ					△																		△	●													
			もやしときゅうりのあえ物					△																		△														

■ 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4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	(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			
19	月	○	ごはん																																				
			大豆と野菜の煮物				△																		●	△			●									●	
			いわしのみぞれ煮				△																			△													●
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																			△													
20	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			中華飯(うずら卵ぬき)の具				△	●																	△	●		●	●									●	
			春巻			●	△																		●	△			●										
			もやしのナムル				△															●				△													
21	水	○	ごはん																																				
			豆乳入りみそ汁																						●	△			●										●
			チキンハンバーグのいちじくソースかけ				△																			△	●												
			切り干し大根とほうれん草のごまあえ				△															●				△													
22	木	○	ラーメン			●																																	
			五目ラーメンの汁				△																			△	●		●										●
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ				△																			△													●
			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																							●													
23	金	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																			△			●										
			五目厚焼き卵		●		△																			△													
			のり酢あえ				△																●			△													
26	月	○	麦ごはん																																				
			ワンドゥンスープ			●	△																			△	●		●										
			ピビンパの具				△													●	●					△													
			錦糸卵		●																																		●
			☆いちごヨーグルト			●																																	
27	火	○	ごはん																																				
			ざくざく汁				△																		●	△													●
			鶏肉の照り焼き																							△	●												●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△												●
28	水	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			野菜たっぷり焼きそば			●																				△			●										●
			ソーセージのケチャップ煮																										●										
			りんごミニゼリー																												●								
30	金	○	麦ごはん																																				
			若竹汁				△																			△	●												●
			星型コロッケ			●																				●	●		●										●
			ツナそぼろ				△																●			△													●
			☆かしわもち																							●													

■ 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。