

# 令和3年4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	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			
12	月	○	ごはん																																				
			新じゃがと新たまねぎのみそ汁																						●	△												●	
			鶏肉の唐揚げ						△																	△	●												
			ごまきゅうり																				●																
13	火	○	麦ごはん																																				
			ワントンスープ			●		△																		△	●		●										
			ピビンバの具					△															●			△		●											
			錦糸卵		●																																		●
			☆いちごヨーグルト			●																																	
14	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー			●																				●	●		●										●
			コーンフライ				●																			●													
			はちみつレモンサラダ																																				
15	木	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮					△																	●	△	●											●	
			さんまのしょうが煮					△																		△													●
			アーモンドあえ					△																		△				●									
16	金	○	ごはん																																				
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●										●
			野菜しゅうまい			●		△																	●	△	●		●										
			もやしときゅうりのあえもの					△																		△													
19	月	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具					△	●																	△	●		●									●	
			春巻			●		△																		△			●										
			もやしのナムル					△																		△													
			角チーズ		●																																		
20	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															●													●							●	
21	水	○	ラーメン			●																																	
			五目ラーメンの汁					△																		△	●		●										●
			米粉ホキフライの香味ソースかけ					△																		△													●
			粉ふきいも																																				
			☆チーズドッグ		●	●	●																																
22	木	○	ごはん																																				
			大豆と野菜の煮物					△																	●	△			●										●
			いわしの梅煮					△																		△													●
			きゅうりのこんぶあえ			●		△																		△													
23	金	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮					△																		△	●												●
			信田のみそかけ																						●														●
			ポイルキャベツ																																				
			卓上甘みそ																				●			△													

■ 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 (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					
26	月	○	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																									●													
			アーモンド小魚																																						●
27	火	○	赤飯																																						
			チンゲンサイ入りすまし汁				△																		●	△															●
			白身魚のフリッター			●																				△															●
			小松菜のおひたし				△																			△															
			☆お祝いデザート																																						
			ごましお																			●																			
28	水	○	ごはん																																						
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																			△		●													
			五目厚焼き卵		●		△																			△															
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●				△															
			きらず揚げ			●																			●																
30	金	○	ごはん																																						
			若竹汁(しょうゆ味)				△																		△	●															●
			米粉ししゃもフライの甘辛ソースかけ				△																		△																●
			キャベツのかおりあえ																																						
			☆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。