

令和3年4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			
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																																				
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				△																			△	●												●
			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。