

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				
12月	○		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																																					
13日	○		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日	○		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																			●																		
15日	○		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日	○		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日	○		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			●	△																		△															
20日	○		ごはん																																					
			ちゃんこ煮				△																		△	●														●
			信田のみそかけ																					●																●
			卓上甘みそ																			●			△															
21日	○		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																																					
22日	○		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														●																						●	
23日	○		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		●	●	●																																	

■ 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				
26	月	○	麦ごはん																																					
			中華飯の具				△	●														●			△	●		●											●	
			春巻			●	△															●				△		●												
			もやしのナムル					△															●			△														
			角チーズ		●																																			
27	火	○	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			●																				●														
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																									●												
			アーモンド小魚																																	●			●	
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。