

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	○	火	麦ごはん																																					
			ワンドンスープ			●	△																			△	●		●											
			ピビンバの具				△																●			△		●												
			錦糸卵		●																																			●
			☆いちごヨーグルト			●																																		
14日	○	水	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	○	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日	○	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日	○	月	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	○	火	ごはん																																					
			ちゃんこ煮				△																				△	●											●	
			信田のみそかけ																							●													●	
			ポイルキャベツ																																					
21日	○	水	卓上甘みそ																		●				△															
			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				△																				△													
22日	○	木	☆お祝いデザート																																					
			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		●																																			
23日	○	金	ファイバーゼリーのフルーツあえ												●																									
			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				△																				△												●	
26日	○	月	粉ふきいも																																					
			麦ごはん																																					
			中華飯の具				△	●																			△	●		●									●	
			春巻			●	△																				△			●										
26日	○	月	もやしのナムル				△																		△															
			もやし																																					

■ 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 (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				
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(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。