

# 令和3年5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	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					
6	木	○	うどん			●																																			
			五目みそうどんの汁																						△			●											●		
			れんこんサンドフライ			●		△																	●	△	●														
			もやしとほうれん草のおひたし						△																	△															
7	金	○	ごはん																																						
			しらす干し入りかきたま汁	●				△																	●	△														●	
			照り焼き肉団子			●		△																	●	△	●	●													
			れんこんサラダ																																						
			卓上ごまドレッシング						△													●				△															
10	月	○	ごはん																																						
			豆乳入りみそ汁																						●	△														●	
			豚肉のしょうが炒め						△																	△		●													
			☆根羽ヨーグルト			●																																			
11	火	○	麦ごはん																																						
			わかめスープ					△																	●	△	●	●												●	
			ピビンバの具					△														●				△		●													
			錦糸卵		●																																				●
			☆米粉チョコドッグ		●	●																				●	△														
12	水	○	ごはん																																						
			えびと高野豆腐のうま煮					△	●																●	△	●												●		
			あじの南蛮漬け					△																		△														●	
13	木	○	ごはん																																						
			生揚げのオイスターソース炒め					△																	●	△	●	●											●		
			ショーロンポー			●		△																		△		●												●	
			きゅうりのナムル					△														●				△															
14	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●																	
			豆入りカレースープ																						●	△	●	●												●	
			ロングカツ			●																			●	△	●	●													
			ポイルキャベツ																																						
			小袋とんかつソース																						●																
17	月	○	ごはん																																						
			里いものそぼろ煮					△																	●	△	●												●		
			◎きびなごの銀あんかけ					△																		△														●	
18	火	○	ごはん																																						
			豆腐とあさりのキムチチゲ					△																	●	△	●	●										●	●		
			チャプチェ					△												●	●					△															
			アーモンド																																						
19	水	○	ごはん																																						
			ふだま汁			●		△																		△														●	
			鶏肉のごまよごし																							△	●														
			アスパラガスとキャベツの和風サラダ																																						
20	木	○	ソフトめん			●																																			
			カレーソース		●																					●	●	●												●	
			野菜ソテー																																					●	
			冷凍みかん																																						

■ 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。  
 ■ 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。

# 令和3年5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	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
---	---	----	----	---	---	----	----------	----	----	----	----------------	-----	----	-----	------	---------	---------	----	-----	----	----	----	----	----------	----	-----	----	------	----	------	-----	------	-------	--------	-----	--------

■ 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5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	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							
21	金	○	スライスパン		●	●																	●																				
			スコッチブロス																						●																●		
			さわらのハーブ焼き																																							●	
			青パパイアのサラダ																																								
			りんごジャム																																								
24	月	○	ごはん																																								
			いか団子のスープ					△						●											△	●	●														●		
			愛知県産食材入り揚げぎょうざ				●	△																	△		●																
			◎たけのこのごま炒め					△														●			△																		
			型抜きチーズ			●																																					
25	火	○	ごはん																																								
			豚肉と野菜のきんぴら				△																			△		●															
			さばのみそ煮																							△																	
			のり酢あえ				△																			△																	
26	水	○	わかめごはん																																								
			ざくざく汁				△																		△	●																●	
			いかの香味揚げ			●									●																											●	
			ひじきと大豆の煮物				△																		●	△																●	
			☆抹茶プリン																						●																		
27	木	○	五穀ごはん																																								
			ハヤシチュー		●															●					●	●	●														●		
			ごぼうと枝豆のサラダ				△																		●	△																	
			卓上ドレッシングコーンクリーム																																								
			コーヒー牛乳の素																																								
28	金	○	愛知のツイストパン		●	●																	●																				
			◎鶏肉と野菜のスープ煮				△																		△	●																●	
			チーズ入りオムレツ		●	●																																					
			◎虹色ゼリー																																								
31	月	○	麦ごはん																																								
			◎海鮮中華飯の具				△							●											△	●	●														●	●	
			コーンしゅうまい			●																			●			●														●	
			切り干し大根の中華サラダ																																								
			卓上中華風ドレッシング			●	△																			△																●	
			さつまいもスティック																																								

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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。