



# 令和3年5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					
20	木	○	ソフトめん			●																																			
			カレーソース		●																				●		●													●	
			野菜ソテー																									●													●
			冷凍みかん																																						
21	金	○	スライスパン		●	●																		●																	
			スコッチブロス																						●		●													●	
			さわらのハーブ焼き																																						●
			青パパイヤのサラダ																																						
			大豆チョコクリーム		●																				●	△															
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					△														●				△															
			角チーズ		●																																				
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																																						
			卓上ドレッシング中華風			●	△															●				△														●	
			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。