

# 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	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	○	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																							●													
7	金	○	ソフトめん			●																																	
			カレーソース		●																				●		●		●									●	
			野菜ソテー																										●										●
			冷凍みかん																																				
10	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			●	△																				△												●
11	火	○	ごはん																																				
			えびと高野豆腐のうま煮				△	●																	●	△	●											●	
			あじの南蛮漬け				△																				△												●
			キャベツのごまゆかり																						●														
12	水	○	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																																				
13	木	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																		●	△	●											●	
			◎きびなごの銀あんかけ				△																				△												●
			磯香あえ				△																				△												
			カシューナッツ																●																				
14	金	○	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																																		●		
17	月	○	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																																				
18	火	○	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																						●														
19	水	○	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				△																				△												

■ 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。

# 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	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	○	麦ごはん																																				
			わかめスープ				△																		●	△	●		●									●	
			ビビンバの具				△															●				△			●										
			錦糸卵	●																																			●
			☆米粉チョコドッグ	●	●																					●	△												
21	金	○	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				△																			△													
			小魚																																				●
24	月	○	五穀ごはん																																				
			ハヤシチュー		●															●						●	●	●											●
			ごぼうと枝豆のサラダ				△																			●	△												
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
			コーヒー牛乳の素																																				
25	火	○	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		●																																		
26	水	○	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		●																					●	△												
27	木	○	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																																				
			卓上和風クリームドレッシング	●			△																				△												
28	金	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のきんぴら				△																			△			●										
			さばのみそ煮																							△													
			のり酢あえ				△																			△													
31	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		●																																		

■ 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。