

令和3年5月分 食物アレルギー詳細献立表

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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						
6	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																	●																			
			パンプキンポタージュ		●																				●	●	●													●		
			焼きソーセージ																								●															
			野菜の甘酢あえ																																							
			卓上ケチャップ																																							
			アセロラミニゼリー																																							
7	金	○	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				△																		△																	
10	月	○	ごはん																																							
			切り干し大根のみそ汁																					●	△																●	
			豚肉のしょうが炒め				△																		△		●															
			☆ぶどうゼリー																																							
11	火	○	ごはん																																							
			いか団子のスープ				△							●											△	●	●														●	
			米粉チキンナゲット																						△	●																
			中華あえ				△															●			△																	
12	水	○	うどん			●																																				
			五目うどんの汁				△																	●	△	●														●		
			ハンバーグのおろしソース				△																		△		●															
			ひじきとツナの煮物				△																		△																●	
13	木	○	ごはん																																							
			八杯汁				△																	●	△															●		
			ヒレカツ				●																				●															
			小松菜のごまあえ				△																●		△																	
14	金	○	スライスパン		●	●																	●																			
			オニオンスープ				△																	●	△		●														●	
			鶏肉のカレー焼き																						△	●																
			アスパラガスのサラダ																																							
			卓上コーンクリーミードレッシング																																							
			りんごジャム																																							
17	月	○	ごはん																																							
			豆腐スープ				△																	●	△	●	●													●		
			チャブチェ				△																		△																	
			冷凍みかん																																							
18	火	○	麦ごはん																																							
			ミネストローネ																					●			●													●		
			れんこんサンドフライ				●	△																	●	△	●															
			えびピラフの具							●																															●	
19	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		●	●																																				
			春色ゼリー																																					●		

■ 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5月分 食物アレルギー詳細献立表

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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			
20	木	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のきんぴら				△															●				△		●											
			さばのみそ煮																					●		△													
			もやしとほうれん草のおひたし				△																			△													
21	金	○	五穀ごはん																																				
			ハヤシチュー		●															●								●										●	
			ごぼうと大豆のサラダ				△																		●	△													
			卓上ごまドレッシング				△															●				△													
			ココア牛乳の素																						●														
24	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△													
			ゆかりあえ																																				
25	火	○	麦ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵めき)				△								●											△		●										●	
			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			●	△																●			△													●
26	水	○	わかめごはん																																				
			しらす干し入りかきたま汁	●			△																		●	△												●	
			白ごまつくね			●	△															●			●	△	●	●											
			炒めれんこんサラダ				△																			△													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
			☆ファイバーヨーグルト		●																																		
27	木	○	ソフトめん			●																																	
			カレーソース		●																				●			●										●	
			野菜ソテー																									●											●
			小魚																																				●
28	金	○	ごはん																																				
			ふだま汁			●	△																			△												●	
			鶏肉のごまよごし				△															●				△	●												
31	月	○	キャベツの福神漬けあえ																					△															
			ごはん																																				
			生揚げの中華煮				△																●			△		●											
			ショーロンポー			●	△																			△		●											●
			茎わかめ入りサラダ																																				
卓上青じそドレッシング				△																			△													●			

■ 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。