

令和3年6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	(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			
1	火	○	ごはん																																				
			豚汁																						●	△			●									●	
			しらす入りコロッケ			●																				△													●
2	水	○	さやいんげんのごまあえ				△														●			△															
			麦ごはん																																				●
			春雨スープ					△																	●	△	●		●										●
			ビビンバの具					△															●			△			●										●
			錦糸卵		●																																		●
3	木	○	きらず揚げ			●																		●													●		
			ごはん																																				●
			ちゃんこ煮					△																	●	△	●												●
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ					△																		△													●
4	金	○	キャベツのたくあんあえ																		●																●		
			米粉パン(小麦入り)		●	●																			●														●
			あさりのチャウダー		●																																●	●	
			ハンバーグのトマトソースかけ			●	△													●						△	●		●										●
7	月	○	サワーキャベツ																																			●	
			ごはん																																				●
			マーボーなす					△																	●	△	●		●										●
			かにしゅうまい			●				●																				●									●
			コーンサラダ																																				●
8	火	○	卓上中華風ドレッシング			●	△														●				△												●		
			ごはん																																			●	
			けんちん汁					△															●			●	△											●	
			たこの唐揚げ																																				●
9	水	○	☆みかんフローズンヨーグルト		●																																		
			アーモンドあえ					△																													●		
			ごはん																																				●
			豚肉と野菜のしょうが煮					△																	●	△			●										●
10	木	○	さわらの梅風味焼き					△																													●		
			きゅうりとわかめの酢の物					△														●				△												●	
			クロワッサン		●	●																			●														●
			キャベツのツナ煮																																				●
			スコッチエッグ		●	●																				●	△	●		●									●
11	金	○	フルーツゼリー																					●						●							●		
			型抜きチーズ		●																																	●	
			きしめん			●																																	●
			五目きしめんの汁					△																	●	△	●											●	
14	月	○	きすの天ぷら			●																															●		
			ひじきサラダ					△																	●	△												●	
			卓上ごまドレッシング					△															●			△												●	
			ごはん																																			●	
14	月	○	たまねぎのみそ汁																					●	△												●		
			きんぴら揚げはんぺん																						●													●	
			のり酢あえ					△															●			△												●	
			ミックスマツ															●																		●		●	

■ 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6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	(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			
15	火	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			あじの磯辺フライ			●																																	●
			小松菜のおひたし				△																			△													
			アセロラミゼリー																																				
16	水	○	麦ごはん																																				
			沢煮椀				△																		●	△		●										●	
			信田のみそかけ																						●														●
			ポイルキャベツ																																				
			卓上甘みそ																			●				△													
17	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			ファイバースープ				△																		●	△		●										●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												●
			コールスロー																																				
			いちじくジャム																																				
18	金	○	ごはん																																				
			うずら卵と愛知野菜のくず汁	●			△																			△	●											●	
			愛知のキャベツ入りミンチカツ			●	△												●						●	△		●											●
			しそきゅうり																																				
			☆抹茶ゼリー																																				
21	月	○	ごはん																																				
			鶏肉と千切り野菜のさっぱり煮				△																			△	●												●
			米粉ホキフライのレモンソースかけ				△																			△													●
			ごまきゅうり																				●																
			☆チーズドッグ	●	●	●																																	
22	火	○	麦ごはん																																				
			豆腐のオイスターソース炒め				△															●			●	△	●	●										●	
			もち米蒸し			●	△																			△	●	●											●
			中華風もやしサラダ				△																●		●	△													●
			アーモンド																																		●		
23	水	○	わかめごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			さばのみぞれ煮				△																		●	△													
			からしあえ				△																			△													
24	木	○	ソフトめん			●																		●													●		
			大豆入りミートソース		●																				●	●	●	●										●	
			ソーセージとキャベツのソテー																										●										●
			ココア牛乳の素																							●													
25	金	○	サンドイッチパンズパン		●	●																		●													●		
			コーンスープ		●																				●			●										●	
			えびカツ			●		●																	●													●	
			野菜の甘酢あえ																																				
			小袋ノンエッグタルタルソース																						●							●							
28	月	○	ごはん																																				
			すまし汁				△																		●	△												●	
			鶏肉のあまがらめ				△																			△	●												●
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																				△												
29	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			ポークカレー		●																				●			●										●	
			夏野菜ソテー																						●			●											●
			冷凍みかん																																				
30	水	○	ごはん																																				
			親子煮		●		△																			△	●											●	
			つくね			●	△															●				△	●	●	●										●
			ゆかりあえ																																				

■ 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。