

# 令和3年6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				
1	火	○	ごはん																																					
			けんちん汁				△															●			●	△												●		
			米粉ホキフライ																																				●	
			みどりキャベツ																																					
			卓上ソース																																					
2	水	○	スライスパン		●	●																		●																
			ファイバースープ				△																			●	△		●										●	
			鶏肉の照り焼き																							△	●													
			まめっこサラダ																							●														
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●														
			いちじくジャム																																					
3	木	○	わかめごはん																																					
			新たまねぎのみそ汁																						●	△													●	
			きんぴら揚げはんぺん																							●													●	
			アーモンドあえ				△																				△													
			☆蒲郡みかんゼリー																																					
4	金	○	ごはん																																					
			高野豆腐の卵とじ		●		△																			●	△	●											●	
			いわしの梅煮				△																				△													●
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△													
7	月	○	ごはん																																					
			なすのみそ汁																							●	△												●	
			ミンチカツ			●																						●		●									●	
			しそきゅうり																																				●	
8	火	○	麦ごはん																																					
			中華飯の具				△								●											△	●	●											●	
			もち米蒸し			●	△																				△	●	●											
			中華風もやしサラダ																																					
			卓上青じそドレッシング				△																				△													●
			さつまいもスティック																																					
9	水	○	ごはん																																					
			生揚げと野菜のごま炒め煮				△																			●	△	●											●	
			めひかりのフライ			●																																	●	
			のり酢あえ				△																				△													
10	木	○	ソフトめん			●																																		
			大豆入りミートソース		●																					●			●										●	
			カラフルマリネ																																					
			りんごミニゼリー																																					
11	金	○	クロワッサン		●	●																		●																
			キャベツのツナ煮																																				●	
			てりやきスコッチエッグ		●																					●	△		●											
			冷凍みかん																																					
14	月	○	ごはん																																					
			豚汁																							●	△		●										●	
			たこの唐揚げ																																				●	
			さやいんげんのごまあえ				△																			●	△													

■ 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。

# 令和3年6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	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			
15	火	○	麦ごはん																																				
			ポークカレー		●																				●				●									●	
			カラフルソテー																										●										●
			フルーツゼリー																						●					●						●			
16	水	○	わかめごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			さばのみぞれ煮				△																		●														
			キャベツとチンゲンサイの即席漬け				△															●					△												
17	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ポークビーンズ																						●			●										●	
			ツナオムレツ		●																																		●
			コールスロー																																				
18	金	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮				△																		●	△	●											●	
			ごぼうコロッケ				●																																●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△												●
21	月	○	ごはん																																				
			コーンスープ		●																				●			●										●	
			あじのフリッター				●	△																		△												●	
			チキンピラフの具																									●										●	
22	火	○	ごはん																																				
			生揚げと豚肉のみそ炒め				△																		●	△			●									●	
			ねぎ入り卵焼き		●																																	●	
			小松菜のおひたし				△																				△												●
23	水	○	きしめん			●																															●		
			カレーなんぼんの汁				△																		●	△	●										●		
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△												●	
			キャベツのたくあんあえ																																			●	
24	木	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																		●	△			●									●	
			さわらの梅風味焼き				△																				△											●	
			きゅうりとわかめの酢の物				△																				△											●	
25	金	○	サンドイッチパンズパン		●	●																		●													●		
			野菜スープ				△																		●	△		●										●	
			ハンバーグのトマトソースかけ				●	△											●							△	●	●										●	
			サワーキャベツ																																				
28	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			春雨スープ				△																		●	△	●		●									●	
			ビビンバの具				△																●				△		●									●	
			錦糸卵		●																																	●	
29	火	○	ごはん																																				
			すまし汁				△																		●	△												●	
			鶏肉のあまがらめ				△																				△	●										●	
			キャベツのかおりあえ																																			●	
30	水	○	麦ごはん																																				
			マーボー豆腐				△																		●	△	●		●									●	
			えびしゅうまい				●		●																													●	
			きゅうりのナムル				△																●			△												●	

■ 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。