

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	(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	○	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				△																			△														
			アセロラミニゼリー																																					
2	水	○	クロワッサン		●	●																		●																
			キャベツのツナ煮																																				●	
			スコッチエッグ	●		●																				●	△	●	●											
			フルーツゼリー																							●											●			
			型抜きチーズ			●																																		
3	木	○	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																																					
4	金	○	きしめん			●																																		
			五目きしめんの汁				△																			●	△	●											●	
			きずの天ぷら			●																																	●	
			ひじきサラダ				△																			●	△													
			卓上ごまドレッシング				△															●					△													
7	月	○	ごはん																																					
			鶏肉と干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	●	●	●																																		
8	火	○	ごはん																																					
			マーボーなす				△																			●	△	●	●										●	
			かにしゅうまい			●					●																			●									●	
			コーンサラダ																																					
			卓上中華風ドレッシング			●	△															●					△												●	
9	水	○	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																																					
10	木	○	ごはん																																					
			親子煮	●			△																			△	●											●		
			つくね			●	△															●				●	△	●	●										●	
			ゆかりあえ																																					
11	金	○	ごはん																																					
			けんちん汁				△																																●	
			たこの唐揚げ																																				●	
			アーモンドあえ				△																				△										●			
			☆みかんフローズンヨーグルト		●																																			
14	月	○	ごはん																																					
			豚汁																							●	△		●									●		
			しらす入りコロッケ			●																					△												●	
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 (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	(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	○	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				△															●				△														
16	水	○	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				●	△											●							△	●		●											
			サワーキャベツ																																					
17	木	○	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																																					
18	金	○	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																							●														
21	月	○	麦ごはん				△																	●	△	●		●										●		
			春雨スープ				△																																	
			ビビンバの具				△															●				△			●											
			錦糸卵	●																																			●	
22	火	○	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				△																				△													
23	水	○	麦ごはん				△																	●	△		●											●		
			沢煮椀				△																																	
			信田のみそかけ																						●														●	
			ポイルキャベツ																																					
24	木	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●														●		
			コーンスープ		●																					●			●										●	
			えびカツ			●		●																	●														●	
			野菜の甘酢あえ																																					
25	金	○	小袋ノンエッグタルタルソース																					●																
			麦ごはん																																					
			豆腐のオイスターソース炒め				△																●			●	△	●		●									●	
			もち米蒸し			●	△																				△	●		●									●	
28	月	○	中華風もやしサラダ				△																																	
			アーモンド																																			●		
			ごはん																																					
			ちゃんこ煮				△																			●	△	●											●	
29	火	○	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				△																															●		
			わかめごはん																																					
			のっぺい汁				△																				△	●											●	
30	水	○	さばのみぞれ煮				△																																	
			からしあえ				△																																	
			ごはん																																					
			たまねぎのみそ汁																							●	△												●	
			きんぴら揚げはんぺん																						●												●			
			のり酢あえ				△																			△														
			ミックスナッツ															●																						
			ミックスナッツ																																					

■ 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。