

令和3年7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	木	○	麦ごはん																																				
			夏野菜のカレー																						●		●												●
			オムレツ	●																																			
			オクラサラダ					△																		△													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
			コーヒー牛乳の素																																				
2	金	○	ラーメン			●																																	
			広東風ラーメンの汁					△																	●	△	●		●										
			枝豆コロッケ			●																			●														●
			茎わかめサラダ					△																	●	△													●
			カシューナッツ															●																					
5	月	○	ごはん																																				
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●									●	
			ショーロンポー			●		△																															●
			青菜のナムル					△														●				△													
6	火	○	麦ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め					△																															
			かぼちゃの天ぷら			●																																	
			いりこふりかけ			●		△															●				△												●
7	水	○	ごはん																																				
			七夕汁			●		△																			△												●
			ハンバーグの青じそソースかけ					△																	●	△	●		●										
			さっぱりきゅうり																																				
			☆七夕ゼリー																																				●
			わかめ野菜ふりかけ		●	●		△															●			●	△												●
8	木	○	ごはん																																				
			◎夏野菜のみそ汁																						●	△			●									●	
			いわしのしょうが煮					△																			△												●
			キャベツのごまゆかり																			●																	
			型抜きチーズ		●																																		
9	金	○	クロスロールパン		●	●																		●															
			チキンスープ																						●		●		●										●
			◎サーモンフライのフレッシュソースかけ			●		△																●		△													
			みどりキャベツ(味付き)																																				
			メープルシュガー入りシロップ																																				
12	月	○	わかめごはん																																				
			豆腐のみそ汁																						●	△												●	
			白身魚の甘酢あんかけ			●		△																			△												●
			冷凍みかん																																				
13	火	○	ごはん																																				
			◎とうがんのスープ煮					△																	●	△	●		●									●	
			にらまんじゅう			●		△																		●	△			●									
			まめっこサラダ																							●													
			卓上ごまドレッシング					△															●				△												
			小魚																																				●

■ 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7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						
14	水	○	サンドイッチロールパン		●	●																	●																			
			枝豆のクリームスープ		●																				●															●		
			スラッピージョー				●																				●															
			フルーツゼリーあえ																													●										
15	木	○	ごはん																																							
			生揚げのそぼろ煮				△																		●	△	●														●	
			たらの銀紙焼き																						●	△															●	
			チンゲンサイともやしのごまあえ				△									●										△																
			ピーチミニゼリー																																							
16	金	○	ロウカット玄米ごはん																																							
			ハヤシチュー		●																				●	●	●	●													●	
			ポイルソーセージ																								●															
			海そうサラダ				△																		●	△																●
19	月	○	ごはん																																							
			かきたま汁		●		△																		●	△																●
			チキン竜田揚げ				●	△																	●	△	●															
			ごぼうの甘辛炒め				△																			△																●
			☆お楽しみ(愛知県産抹茶大福)																						●																	

■ 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。