

令和3年9月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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			
2	木	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			夏野菜のカレー																						●													●	
			あじのフリッター			●		△																		△													●
			海そうサラダ					△																	●	△													●
3	金	○	麦ごはん																																				
			ワンタンスープ			●		△																		△	●		●										
			ピビンバの具					△															●			△		●											
			錦糸卵		●																																		●
			きらず揚げ			●																				●													
6	月	○	ラーメン			●																																	
			広東風ラーメンの汁					△														●				△	●		●									●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ					△															●			△													●
			まめまめサラダ																							●													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
7	火	○	ごはん																																				
			キムチスープ					△																		△	●		●									●	
			豚肉のバーベキューソース炒め					△																		△			●										
			冷凍みかん																																				
8	水	○	ごはん																																				
			じゃがいものそぼろ煮					△																		●	△	●											●
			ほうれん草入り卵焼き		●																																		
			ごぼうと枝豆のサラダ					△															●			●	△												
			卓上ごまドレッシング					△															●			△													
9	木	○	麦ごはん																																				
			さつま汁																							●	△	●											●
			米粉いかフライのレモン煮					△								●											△												
			いりこふりかけ			●		△															●			△													●
10	金	○	クロスロールパン		●	●																		●															
			◎紫いものポタージュ		●																							●											●
			焼きソーセージ																										●										
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
13	月	○	ごはん																																				
			えびと高野豆腐のうま煮					△	●																	●	△												●
			つくね																										●										
			キャベツのたくあんあえ																																				
14	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮					△																					●										●
			信田のみそかけ(焼)																							●													●
			キャベツのかおりあえ																																				
			卓上甘みそ(2本)																				●				△												
15	水	○	ごはん																																				
			野菜たっぷりスープ					△																			△												●
			ミンチカツ			●																						●	●										●
			キャベツとごぼうのサラダ					△																															
			卓上和風クリーミードレッシング		●			△																			△												

■ 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。

令和3年9月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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							
16	木	○	サンドイッチパンズパン		●	●																	●																				
			ファイバースープ					△																	●	△		●													●		
			ハンバーグのいちじくソースかけ					△																	●	△	●	●															
			野菜の甘酢あえ																																								
17	金	○	わかめごはん																																								
			豆乳入りみそ汁																						●	△		●														●	
			かれいフライ				●																		●																		●
			ボイルキャベツ																																								
			卓上ソース																																								
			☆ずんだ餅(図書コラボ)																						●																		
21	火	○	ごはん																																								
			月菜汁					△																		△	●																●
			いわしのしょうが煮					△																		△																	●
			もやしときゅうりのあえ物					△																		△																	
			☆月見ゼリー																																								
22	水	○	ごはん																																								
			中華飯の具					△	●																	△	●	●															●
			揚げぎょうざ					△																		●	△		●														
			寒天サラダ					△																			△																
24	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																			
			クリームスパゲティ		●	●																				●																●	
			◎若鶏のハーブ焼き																							△	●																
			◎抹茶豆乳ババロアのフルーツあえ																							●																	
27	月	○	ごはん																																								
			のっぺい汁					△																		△	●																
			さばの銀紙焼き																								△																
			磯香あえ					△																			△																
28	火	○	わかめごはん																																								
			かきたま汁		●			△																	●	△																	
			里いもコロッケ					△																	●	△	●																
			アーモンドあえ					△																		△																	
29	水	○	ごはん																																								
			マーボー豆腐					△																	●	△	●	●															
			ショーロンポー					△																		△		●															
			中華あえ																																								
			卓上中華風ドレッシング					△																			△																
30	木	○	うどん																																								
			五目うどんの汁					△																	●	△		●															
			チキン竜田揚げ					△																	●	△	●																
			小松菜のごまあえ					△																		△																	

■ 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。