

# 令和3年9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			
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			●		△																		△	●		●										
			ピビンパの具					△														●				△			●										
			錦糸卵		●																																		●
			黒糖ビーンズ			●																				●													
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																							●													
			型抜きチーズ		●																																		
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			●		△															●			△												●	
			アセロラミニゼリー																																				
10	金	○	クロスクールパン		●	●																		●															
			◎紫いものポタージュ		●																							●										●	
			焼きソーセージ																										●										
			青パパイアのサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
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)																			●				△													
アーモンド小魚																																	●		●				

■ 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、いかが入り混ざ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 (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	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				△																			△													
			卓上和風クリームドレッシング	●			△																			△													●
			さかなふりかけ			●	△															●		●		△													●
16	木	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●															
			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			●																				●													●
			ポイルキャベツ																																				
			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																							△	●												
			◎抹茶豆乳パパ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	○	ごはん																																				
かきたま汁		●		△																			●	△												●			
里もコロッケ			●	△																			●	△	●														
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			●	△																		●	△													●			

● 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△をつけてあります。

※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 (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	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				
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					△														●				△														
			☆チーズドッグ	●	●	●																																		

■ 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。