

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						
2	木	○	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																						●																	
3	金	○	麦ごはん																																							
			ワンタンスープ			●	△																		△	●		●														
			ビビンバの具				△																		△			●														
			錦糸卵	●																																						●
			きらず揚げ			●																			●																	
6	月	○	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				△																	●	△																	●
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	○	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																																							
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	○	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				△																																			
13	月	○	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	●			△																				△															●
14	火	○	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			●	△																				△															●
15	水	○	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				△																			△															●	

■ 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		
16	木	○	ごはん																																			
			のっぺい汁				△																			△	●											●
			さばの銀紙焼き																						●	△												
			磯香あえ				△																			△												
17	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																						●													
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																																			
			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)																			●				△												
24	金	○	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				△															●				△												
27	月	○	ごはん																																			
			中華飯の具				△	●														●				△	●	●										●
			揚げぎょうざ			●	△																			●	△		●									
			寒天サラダ				△																		●	△												●
28	火	○	ごはん																																			
			えびと高野豆腐のうま煮				△	●																	●	△											●	
			つくね																							△	●											
29	水	○	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																																			
30	木	○	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)																							●												

■ 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。