

# 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																							●														
			型抜きチーズ					●																																
3	金	○	麦ごはん																																					
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●											
			ビビンバの具				△																●			△			●											●
			錦糸卵	●																																				●
			黒糖ビーンズ				●																			●														
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			●	△																●			△													●	
			アセロラミニゼリー																																					
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				△																				△												●	
			卓上和風クリームドレッシング	●			△																				△												●	
			さかなふりかけ			●	△																●		●	△													●	
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			●	△																		●	△													●	

■ 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 (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	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				△																			△									●				
16	木	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●												●
			さばの銀紙焼き																						●	△													
			磯香あえ				△																			△													
			ミックスナッツ															●																	●				
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																							△	●												
			◎抹茶豆乳パパ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																																				
しそ味ひじき				△																				△															
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)																			●				△													
アーモンド小魚																																	●			●			
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				△																		●	△													
			☆チーズドッグ	●	●	●																																	
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																								△	●											
キャベツのたくあんあえ																																							
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																																				
卓上コーンクリームドレッシング																																							

■ 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（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					
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。