

令和3年9月分 食物アレルギー詳細献立表

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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			
1	水	○	ごはん																																				
			八杯汁				△																		●	△												●	
			豚丼の具				△																			△		●											●
			冷凍みかん																																				
2	木	○	ごはん																																				
			マーボービーフン				△																			●	△	●	●										●
			ショーロンポー			●	△																						●										●
			中華あえ																																				
			卓上中華風ドレッシング			●	△									●										△													●
3	金	○	ごはん																																				
			塩ちゃんこ				△																			●	△	●	●										●
			里いもコロッケ			●	△																			●	△	●											●
			いりこふりかけ			●	△																●				△												●
			アセロラミニゼリー																																				
6	月	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△								●											△	●	●	●										●
			揚げぎょうざ			●	△																			●	△		●										
			寒天サラダ																																				
			卓上青じそドレッシング				△																				△					●							
7	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																				△		●										●
			信田のみそかけ																							●													●
			ポイルキャベツ																																				
			卓上甘みそ																				●				△												
8	水	○	わかめごはん																																				
			きのこ汁				△																				△	●											●
			かれいフライ			●																				●													●
			はくさいと小松菜のおひたし				△																				△												
			卓上ソース																																				
9	木	○	ラーメン			●																																	
			広東風ラーメンの汁				△																			●	△	●	●										●
			つくね																								△	●											
			まめっこサラダ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
			型抜きチーズ			●																																	
10	金	○	米粉パン(小麦入り)			●	●																	●															
			さつまいものポターージュ			●																							●									●	
			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																																				
			さつま汁																								△	●										●	
			米粉いかフライのレモン煮				△								●												△												
			キャベツのごまゆかり																																				

■ 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

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

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	火	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			さばの銀紙焼き																						●	△													
			磯香あえ				△																			△													
15	水	○	クロスロールパン		●	●																		●															
			ソーセージと野菜のトマトスープ																							△		●											●
			◎若鶏のハーブ焼き																							△	●												
			カラフルマリネ																																				
16	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				●	△																		△													●
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●			
17	金	○	ごはん																																				
			じゃがいものそぼろ煮				△																			●	△	●											●
			ほうれん草入り卵焼き	●																																			
			キャベツのかおりあえ																																				
21	火	○	野菜ふりかけ		●	●	△														●			●	△									●	●	●			
			わかめごはん																																				
			月菜汁				△																			△													●
			ミンチカツ			●																					●		●										●
22	水	○	ごはん																																				
			かきたま汁	●			△																			●	△											●	
			いわしのしょうが煮				△																				△												●
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△												
24	金	○	うどん			●																																	
			五目うどんの汁				△																			●	△	●										●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△													●
			小松菜のごまあえ				△																●			△													
27	月	○	うどん			●																																	
			麦ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●										
			ピビンバの具				△																				△		●										
28	火	○	錦糸卵	●																																	●		
			☆ヨーグルト		●																																		
			ごはん																																				
			豆乳入りみそ汁																							●	△		●										●
29	水	○	さわらのみぞれ煮				△																		△												●		
			きゅうりとわかめの酢の物				△																				△											●	
			さつまいもスティック																																				
			ごはん																																				
30	木	○	えびと高野豆腐のうま煮				△	●																●	△												●		
			チキン竜田揚げ			●	△																			●	△	●											
			キャベツのなめ茸あえ				△																				△										●	●	
			サンドイッチバンズパン		●	●																				●													
30	木	○	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																																				
			コーヒー牛乳の素																																				

■ 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。