

令和3年10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			
1	金	○	ごはん																																				
			じゃがいもの煮付け				△																		●	△			●									●	
			愛知の食材入り肉団子																						●	△	●		●										
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																			△													
			ふりかけ(さかな)			●	△																●		●	△													●
4	月	○	ごはん																																				
			たぬき汁																			●				△												●	
			かぼちゃひき肉フライ			●																							●										●
			栗入りまぜごはんの具				△																			△	●												●
5	火	○	ごはん																																				
			高野豆腐の卵とじ	●			△																		●	△	●											●	
			いわしの梅煮				△																			△													●
			ほうれん草ともやしのごまあえ				△															●				△													●
6	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			秋の恵みハヤシチュー		●																								●									●	
			野菜ソテー																										●									●	
			ココア牛乳の素																								●												●
7	木	○	わかめごはん																																				
			沢煮椀				△																			●	△		●										●
			れんこんサンドフライ			●	△																			●	△	●											●
			からしあえ				△																				△												●
			アーモンド小魚																																	●			●
8	金	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			野菜たっぷり焼きそば			●																				△			●									●	
			ソーセージのケチャップ煮																										●										
			☆根羽ヨーグルト		●																																		
11	月	○	ごはん																																				
			豆じゃが				△																			●	△		●									●	
			あじの竜田揚げ				△																				△												●
			さっぱりきゅうり																																				●
12	火	○	麦ごはん																																				
			マーボービーンズ				△																			●	△	●	●									●	
			コーンしゅうまい(蒸)			●																				●			●									●	
			中華風サラダ(ハムなし)				△															●				△													
13	水	○	わかめごはん																																				
			けんちん汁(里いも)				△																																
			鶏肉の唐揚げ				△																				△	●											●
			みかん																																				
14	木	○	ソフトめん			●																																	
			ミートソース		●																					●		●	●									●	
			ポイルソーセージ																										●										
			サワーキャベツ																																				
15	金	○	りんごパン		●	●																		●							●								
			ミネストローネ		●																					●		●										●	
			チキンカツ			●																					●												●
			大根サラダ				△																															●	
			卓上ソース(1本)																																				

■ 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10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		
18	月	○	ごはん																																			
			根菜のごま汁				△															●				△												●
			照り焼きハンバーグ(焼)			●	△													●						△	●		●									
			洋なしミニゼリー																																			
19	火	○	ごはん																																			
			すき焼き				△													●						△												●
			いかの香味揚げ			●									●											●												●
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●				△												
20	水	○	ごはん																																			
			八宝菜(うずら卵ぬき)				△	●							●											△			●									●
			もち米蒸し			●	△																			△	●		●									
			茎わかめ入りサラダ																																			
			卓上ドレッシング(バンバンジー)				△															●				△			●									
21	木	○	麦ごはん																																			
			親子汁		●		△																			△	●											●
			わかさぎの唐揚げ													●																						●
			ごぼうの甘辛炒め				△																			△												●
22	金	○	スライスパン		●	●																		●													●	
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																					●			●									●
			スラッピージョー			●																							●									
			りんご																																			●
25	月	○	ごはん																																			
			◎めった汁																							△			●									●
			米粉ホキフライの香味ソースかけ				△																			△												●
			はくさいとキャベツの即席漬け			●	△															●				△												●
26	火	○	五穀ごはん																																			
			チキンカレー			●																				●		●	●									●
			オムレツ(焼)		●																																	
			キャベツの福神漬けあえ																							△												
27	水	○	ごはん																																			
			ふだま汁			●	△																			△	●											●
			たらの銀紙焼き																							●	△											●
			のり酢あえ				△															●				△												
			☆南吉からのおくりもの		●	●																																
28	木	○	きしめん			●																																
			五目きのこきしめんの汁				△																			△		●										●
			◎さつまいもの抹茶入りあめ煮																																			
			キャベツのごまゆかり																			●																
29	金	○	ミルクロールパン		●	●																		●														
			あさりのチャウダー		●																								●								●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●		●									
			コールスロー(キャベツ・きゅうり)																																			
			卓上コールスロードレッシング																																			●
			いちじくジャム																																			

■ 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。