

令和3年10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		
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				△																			△	●											●
			角チーズ			●																																
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																																			

■ 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 (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				
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)																																					
18	月	○	ごはん																																					
			根菜のごま汁					△													●				△														●	
			照り焼きハンバーグ(焼)			●		△											●						△	●		●												
			りんご																																					●
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(パンパンジー)					△														●				△			●											
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					△																		△														●
			さつまいもスティック																																					
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			●																						●												
			洋なしミニゼリー																																					
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																																					
			カシューナッツ															●																						
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。