

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			
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	○	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																							●													
5	火	○	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																		●																		
6	水	○	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																																				
7	木	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)				△	●						●												△			●									●	
			もち米蒸し			●	△																			△	●		●										
			卓上ドレッシング(パンパンジー)				△																●			△			●										
8	金	○	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			●	△															●				△												●	
11	月	○	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				△																			△													
12	火	○	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																																				
13	水	○	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)																																				
14	木	○	麦ごはん																																				
			マーボービーフン				△																			●	△	●		●								●	
			コーンしゅうまい(蒸)			●																				●			●									●	
			中華風サラダ(ハムなし)				△																●			△													
15	金	○	麦ごはん																																				
			親子汁		●		△																			●	△	●									●		
			わかさぎの唐揚げ																																			●	
ごぼうの甘辛炒め				△																				△											●				

■ 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。

