

# 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	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	○	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			●																							●										
			洋なしミニゼリー																																				
7	木	○	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																																				
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																																				
			すきやき				△													●					●	△												●	
			いかの香味揚げ			●									●											●												●	
12	火	○	ごはん																																				
			根菜のごま汁				△																			△													●
			照り焼きハンバーグ(焼)			●	△													●						△	●	●											
13	水	○	りんご																																				
			りんごパン		●	●																				●													●
			ミネストローネ		●																					●		●											●
			チキンカツ			●																					●		●										●
			大根サラダ				△																		●	△													●
14	木	○	麦ごはん																																				
			マーボービーフ				△																			●	△	●	●									●	
			コーンしゅうまい(蒸)			●																				●		●										●	
			中華風サラダ(ハムなし)				△																			△													

■ 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	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	○	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																																			●
18	月	○	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																										●									●
19	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				△															●				△												●
20	水	○	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																																			
21	木	○	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		●																																	
22	金	○	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																																			
25	月	○	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																							△												
26	火	○	ごはん																																			
			豆じゃが				△																		●	△		●									●	
			あじの竜田揚げ				△																			△												●
			さっぱりきゅうり																																			
27	水	○	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		●																																	
28	木	○	わかめごはん																																			
			けんちん汁(里いも)				△															●				△											●	
			鶏肉の唐揚げ				△																			△	●											●
			みかん																																			
29	金	○	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	●	●																																	

■ 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。