

# 令和3年10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	(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	○	わかめごはん																																					
			沢煮椀				△																		●	△			●									●		
			れんこんサンドフライ			●	△																			●	△	●												
			ひじきと大豆の煮物				△																			●	△												●	
4	月	○	ごはん																																					
			けんちん汁				△															●					△												●	
			豚肉のしょうが炒め				△																				△		●											
			☆ぶどうゼリー																																					
5	火	○	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																								△												●	
			卓上青じそドレッシング				△																				△												●	
			きらず揚げ			●																				●														
6	水	○	りんごパン		●	●																		●														●		
			ミネストローネ																							●			●										●	
			米粉チキンナゲット																							△	●													
			大根サラダ																																					
			卓上コーンクリームドレッシング																								△													●
7	木	○	ソフトめん			●																																		
			ミートソース																						●				●										●	
			オムレツ		●																																			
			サワーキャベツ																																					
8	金	○	五穀ごはん																																					
			たぬき汁																			●				●	△												●	
			かぼちゃひき肉フライ			●																								●										
			栗入りまぜごはんの具				△																				△	●											●	
11	月	○	ごはん																																					
			すき焼き				△																																●	
			いかの香味揚げ			●									●											●													●	
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																				△													
12	火	○	ごはん																																					
			根菜のごま汁				△															●				●	△												●	
			照り焼きチキンハンバーグ				△																				△	●												
			のり酢あえ				△																				△													
13	水	○	小麦ごはん																																					
			秋の恵みハヤシチュー		●																								●										●	
			ジャーマンポテト																										●											
			ココア牛乳の素																							●														
14	木	○	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																										●											
			☆りんごヨーグルト		●																																		●	

■ 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

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			
15	金	○	わかめごはん																																				
			親子汁	●			△																		●	△	●											●	
			かれい唐揚げのレモン煮				△																			△													●
			炒めれんこんサラダ				△																			△													
			卓上ごまドレッシング				△															●				△													
18	月	○	麦ごはん																																				
			チキンカレー		●																				●	△	●	●			●							●	
			ポイルソーセージ																										●										
			キャベツの福神漬けあえ																							△													
19	火	○	ごはん																																				
			肉団子と千切り野菜のさっぱり煮				△																			△	●											●	
			たらの銀紙焼き																						●	△													●
			りんご																												●								
20	水	○	きしめん			●																																	
			五目きのこきしめんの汁				△																			△	●											●	
			さつまいものあめ煮																																				
			切り干し大根のベーコン煮				△															●				△		●											●
21	木	○	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				△															●				△													●
22	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●				●									●	
			スラッピージョー			●																							●										
			ミックスフルーツ																												●						●		
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	○	ごはん																																				
			うま煮				△																		●	△												●	
			愛知の食材入り肉団子																						●	△	●	●											
			みかん																																				
27	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			マーボー豆腐				△																		●	△	●	●										●	
			コーンしゅうまい			●																			●				●										●
			中華風サラダ				△															●				△													
28	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			シーフードスープ				△								●											△	●										●	●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												
			コールスロー																																				
			卓上コールスロードレッシング																																		●		
			いちじくジャム																																				
29	金	○	ごはん																																				
			豆じゃが				△																		●	△		●										●	
			あじの竜田揚げ				△																				△												●
			キャベツのたくあんあえ																																				

■ 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。