

令和3年11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	月	○	ごはん																																				
			いかと野菜のうま煮				△							●											●	△												●	
			チキン竜田揚げ			●	△																		●	△	●												
			キャベツのたくあんあえ																			●																	
2	火	○	ごはん																																				
			ひきずり				△																		●	△	●											●	
			五目厚焼き卵	●			△																			△													
			みかん																																				
4	木	○	ラーメン			●																																	
			五目ラーメンの汁				△																			△	●	●										●	
			鶏肉の照り焼き																							△	●												
			ツナキャベツ																							△													●
			卓上ごまドレッシング				△															●				△													
5	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			パンプキンポタージュ		●																				●		●	●										●	
			焼きソーセージ																										●										
			カラフルマリネ																																				
			小袋ケチャップ																																				
8	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△															●				△		●											
			春巻			●	△															●				△		●											
			りんご																												●								
9	火	○	ごはん																																				
			煮みそ	●																					●	△		●										●	
			いわしのしょうが煮				△																			△													●
			はくさいと小松菜のおひたし				△																			△													
10	水	○	わかめごはん																																				
			八杯汁				△																		●	△												●	
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ				△																			△													●
			炒めれんこんサラダ				△															●				△													
			卓上和風クリーミードレッシング	●			△																			△													●
11	木	○	麦ごはん																																				
			豆腐の中華風煮				△															●			●	△	●	●										●	
			ショーロンポー			●	△																			△		●											
			アーモンド																										●										
12	金	○	ナン			●																																	
			キーマカレー																						●			●										●	
			ささみチーズ入りフライ		●	●																					●		●										●
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●							●	
15	月	○	ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●	
			ミンチカツ			●																					●	●										●	
			磯香あえ				△																			△													
16	火	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			◎さけの銀紙焼き				△																	●		△													
			チンゲンサイのごまあえ				△																●			△													

■ 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。

令和3年11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			
17	水	○	わかめごはん																																				
			大根のそぼろ煮				△																		●	△			●									●	
			さつまいもコロケ			●																			●														
			土佐あえ				△																			△													●
18	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ポークビーンズ(図書コラボ)																						●				●									●	
			チキンハンバーグのきのこソースかけ				△																		●	△	●		●									●	
			れんこんのツナあえ				△															●				△												●	
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●														●
19	金	○	愛知の大根菜ごはん																																				
			地元野菜入り豚汁																						●	△			●									●	
			ホキの抹茶衣揚げ																																				●
			しそきゅうり																																				
			☆蒲郡みかんゼリー																																				
22	月	○	麦ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●										
			ピビンバ				△															●				△			●										
			錦糸卵		●																																	●	
24	水	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			信田のみそかけ																						●													●	
			ポイルキャベツ(味付き)																																				
			卓上甘みそ																			●				△													
25	木	○	うどん			●																																	
			きのこ南蛮うどんの汁				△																		●	△	●										●		
			あじアーモンドフライ			●																			●				●									●	
			キャベツのかおりあえ																																				
26	金	○	小型ロールパン		●	●																		●													●		
			ボロネーゼ			●																							●									●	
			チーズ入りオムレツ		●	●																																	
			コーンサラダ																																				
			卓上コーンクリーミードレッシング																																				
29	月	○	ごはん																																				
			肉じゃが				△																			△			●									●	
			かれいフライのレモン煮			●	△																				△											●	
			☆納豆				△																			●	△											●	
30	火	○	ごはん																																				
			ポークカレー		●																				●				●			●						●	
			元気サラダ			●	△																			△			●									●	
			コーヒー牛乳の素																																				

■ 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。