

# 令和3年11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	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				△															●				△													
			角チーズ		●																																		
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			●	△															●				△		●											
			アーモンド																																●				
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			●	△																			△		●											
			りんご																														●						
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				△																			△													
			紫いもチップス																																				

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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（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				
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				△																●			△														
17	水	○	わかめごはん																																					
			大根のそぼろ煮				△																			●	△		●										●	
			さつまいもコロッケ			●																				●														
			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	○	愛知の大根葉ごはん																																					
			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			●	△																				△	●		●										
			ビビンバ				△																●				△		●											
			錦糸卵		●																																		●	
			アーモンド小魚																																		●		●	
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																								△													
			☆プルーンヨーグルト		●																																			
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		●	●																		●																
			ポロネーゼ			●																							●											
			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																																					
			ミックスナッツ															●																					●	
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。