

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	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																																	●			
2	火	○	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																																				
4	木	○	ごはん																																				
			ひきずり				△																		●	△	●											●	
			五目厚焼き卵		●		△																			△													
			みかん																																				
5	金	○	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																																				
8	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																																				
9	火	○	麦ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●										
			ピビンバ				△															●				△			●										
			錦糸卵		●																																	●	
			アーモンド小魚																																	●		●	
10	水	○	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														●																			●			
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	○	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				△															●					△											●	
15	月	○	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（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	(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					
16	火	○	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																			●																			
17	水	○	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															●																		●					
18	木	○	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																																						
19	金	○	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		●																																				
22	月	○	ごはん																																						
			ポークカレー		●																				●				●											●	
			元気サラダ			●	△																			△			●											●	
			コーヒー牛乳の素																																						
24	水	○	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																							●															
25	木	○	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				△																				△													●	
26	金	○	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				△																				△													●	
29	月	○	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																				●			△															
			☆ブルーベリーヨーグルト		●																																				
30	火	○	ごはん																																						
			肉じゃが				△																			△		●											●		
			かれいフライのレモン煮			●	△																			△													●		
			☆納豆				△																			●	△												●		

■ 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。