

# 令和3年11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	月	○	麦ごはん																																			
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●									
			ビビンバの具				△																●			△		●										
			錦糸卵	●																																		●
			☆ブルーベリーヨーグルト		●																																	
2	火	○	わかめごはん																																			
			豚肉と野菜の細切り炒め				△															●				△		●										
			春巻			●	△																			●	△		●									
			りんご																												●							
4	木	○	小型ロールパン		●	●																		●													●	
			イタリアンスパゲティ		●	●																			●			●										●
			チキンハンバーグのきのこソースかけ				△																		●	△	●		●									●
			紫いもチップス																																			
5	金	○	ごはん																																		●	
			煮みそ																							△		●										●
			米粉ししゃもフライのレモンしょうゆかけ				△																			△												●
			はくさいと小松菜のおひたし				△																			△												
8	月	○	ごはん																																		●	
			肉じゃが				△													●						△												●
			かれいフライ			●																																●
			きゅうりの福神漬けあえ																																			
			卓上ソース																																			
9	火	○	ごはん																																		●	
			ひきずり				△																		●	△	●										●	
			五目厚焼き卵	●			△																			△												●
			土佐あえ				△																				△											●
10	水	○	愛知の大根葉ごはん																																		●	
			地元野菜入り豚汁																						●	△		●										●
			あじの南蛮漬け				△																			△												
			しそきゅうり																																			
			☆蒲郡みかんゼリー																																			
11	木	○	ラーメン			●																																
			五目ラーメンの汁				△																				△	●		●								●
			鶏肉の照り焼き																								△	●										
			ごぼうサラダ				△																				△											
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●												
12	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																																			
			卓上ケチャップ																																			
15	月	○	ごはん																																		●	
			のっぺい汁				△																			△	●											●
			信田のみそかけ																						●													●
			ポイルキャベツ																																			
			卓上甘みそ																								△											

■ 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

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			
16	火	○	麦ごはん																																				
			ポークカレー		●																				●				●									●	
			元気ツナサラダ			●	△																			△													●
			コーヒー牛乳の素																																				
17	水	○	わかめごはん																																				
			大根のそぼろ煮				△																			●	△		●									●	
			さつまいもコロッケ			●																				●													
			みかん																																				
18	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ポークビーンズ																							●			●										●
			チーズ入りオムレツ		●	●																																	
			コーンサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
19	金	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●	
			ミンチカツ			●																					●		●										●
			五目ちらし寿司の具				△																			△													●
			りんごミニゼリー																													●							
22	月	○	ごはん																																				
			豆腐の中華風煮				△															●				●	△		●										●
			ショーロンポー			●	△																				△			●									●
			もやしサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング				△																				△					●							●
24	水	○	うどん			●																																	
			きのこ南蛮うどんの汁				△																			●	△	●										●	
			米粉かき揚げ																																				
			キャベツのかおりあえ																																				
25	木	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																			●	△	●										●	
			さばのみぞれ煮				△																			●	△												
			チンゲンサイのごまあえ				△															●				△													
26	金	○	スライスパン		●	●																		●															
			オニオンスープ				△																			●	△		●									●	
			ドライカレー																							●			●										●
			ファイバーゼリーのフルーツあえ															●													●					●			●
29	月	○	ごはん																																				
			いかと野菜のうま煮				△								●											△												●	
			チキン竜田揚げ			●	△																			●	△	●											
			キャベツのごまゆかり																				●																
30	火	○	ごはん																																				
			八杯汁				△																			●	△											●	
			いわしのしょうが煮				△																			△												●	
			きんぴられんこん				△																●			△			●									●	

■ 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。