

令和3年12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	水	○	ごはん																																				
			いもたき				△																		●	△	●											●	
			さばのみそ煮																						●	△													
			キャベツとれんこんのごまサラダ																																				
			卓上ごまドレッシング				△																●			△													
2	木	○	ごはん																																				
			にらたまスープ	●			△																			△	●	●											
			揚げぎょうざ			●	△																			●	△		●										●
			たけのこのオイスターソース炒め				△																			△													●
3	金	○	スライスパン		●	●																		●															
			ファイバースープ				△																		●	△		●										●	
			スラッピージョー			●																						●											
			みかん																																				
6	月	○	ごはん																																				
			豆乳入りみそ汁																						●	△		●										●	
			いわしの梅煮				△																			△													●
			ブロッコリーともやしの和風サラダ																																				●
			卓上和風クリーミードレッシング	●			△																			△													●
7	火	○	ごはん																																				
			生揚げのオイスターソース炒め				△																		●	△	●	●										●	
			えびしゅうまい			●		●																															●
			もやしのナムル				△																●			△													●
			アーモンド小魚																																		●	●	
8	水	○	ごはん																																				
			あさり汁				△																		●	△										●	●		
			マヨタコフライ	●	●	●																				●												●	
			はくさいのごま酢あえ				△																●			△													
			☆はちみつゆずゼリー																																				
9	木	○	ソフトめん			●																																	
			大豆入りミートソース			●																			●		●	●										●	
			ツナ入りオムレツ	●																						△												●	
			サワーキャベツ																																				
10	金	○	ミルクロールパン		●	●																		●													●		
			キャロットポタージュ		●																					●		●										●	
			さわらのハーブ焼き			●																				△													●
			青パパイヤのサラダ																																				
			りんごジャム																																				
13	月	○	ごはん																																				
			豚汁																						●	△		●										●	
			ごぼうコロッケ			●																																	
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																			△													
			さかなふりかけ			●	△																●		●	△												●	
14	火	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●															●			△	●	●										●	
			にらまんじゅう			●	△																			●	△		●										
			杏仁豆腐																							●											●		

■ 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12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				
15	水	○	ごはん																																					
			高野豆腐の卵とじ	●			△																		●	△	●											●		
			さけフライ			●																	●			●														
			キャベツのなめたけあえ				△																			△												●	●	
			卓上ソース																																					
16	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																									●												
			☆バニラヨーグルト		●																																			
17	金	○	ごはん																																					
			豚肉とじゃがいものきんぴら				△															●				△		●												
			わかさぎの唐揚げ																																					●
			磯香あえ				△																				△													
			カシューナッツ															●																						
20	月	○	わかめごはん																																					
			けんちん汁				△															●				△												●		
			いかの香味揚げ			●									●											●													●	
			かぼちゃの煮つけ				△																				△													●
21	火	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			冬野菜のカレー		●																					●		●											●	
			ビーンズサラダ				△																			●	△		●											
			コーヒーマルメの素																																					
22	水	○	麦ごはん																																					
			ミネストラスープ																							●	△		●										●	
			チキナゲット																							△	●													
			ツナピラフの具																																				●	
			☆お楽しみ(ガトーショコラ)																							●														

■ 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。