

令和3年12月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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	水	○	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																																							
2	木	○	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					△																																		
3	金	○	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																																							
6	月	○	麦ごはん																																							
			中華飯の具(うずら卵めき)				△	●																	△	●	●															
			にらまんじゅう			●	△																			●	△		●													
			杏仁豆腐																						●					●												
7	火	○	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				△																			△																
8	水	○	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																									●														
			☆みかんヨーグルト			●																																				
9	木	○	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																																							
10	金	○	ごはん																																							
			あさり汁				△																		●	△																
			マヨタコフライ		●	●	●																						●													
			はくさいのごま酢あえ				△																			△																
13	月	○	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				△																			△																
14	火	○	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																																							
卓上和風クリームドレッシング		●		△																			△																			

■ 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 (小学校)

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			
15	水	○	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				△																●			△													
			☆パイナップル																																		●		
16	木	○	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				△																			△													●
17	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																																				
20	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			●	△																●		●	△													●
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				△																			●	△		●										
			コーヒー牛乳の素																																				
22	水	○	麦ごはん																																				
			ミネストラスープ																						●	△		●										●	
			チキンナゲット																							△	●												
			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。