

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					△																																	
			カシューナッツ															●																							
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(うずら卵ぬき)				△	●																	△	●	●	●												●	
			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				△																			△														●	
			卓上ソース																																						
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																									●													
			☆バニラヨーグルト				●																																		
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																																						
			卓上ごまドレッシング				△																				△														
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				△																			△															
			☆はちみつゆずゼリー																																						
13	月	○	ごはん																																						
			にらたまスープ		●		△																			△	●	●													
			揚げぎょうざ				●	△																	●	△		●													
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																																					●	
			卓上和風クリーミードレッシング		●		△																			△														●	

■ 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12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			
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				△																●			△													
			アーモンド小魚																																	●			●
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。