

# 令和3年12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	水	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																			△	●											●	
			厚焼き卵	●																																			●
			小松菜のツナあえ				△															●				△												●	
2	木	○	ミルクロールパン		●	●																		●															
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●			●										●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上コールスロードレッシング																																		●		
3	金	○	ごはん																																				
			あさり汁				△																			△											●	●	
			照り焼きハンバーグ				△																			●	△	●	●										
			はくさいのごま酢あえ				△																●			△													
			☆パイナップル																																	●			
6	月	○	ごはん																																				
			豆腐と春雨の中華煮				△																			●	△	●	●									●	
			えびしゅうまい			●		●																														●	
			青菜のナムル				△																●			△													
7	火	○	ごはん																																				
			牛肉とじゃがいものきんぴら				△												●	●						△												●	
			わかさぎの香味ソースかけ				△																			△													
			磯香あえ				△																			△													
8	水	○	ソフトめん			●																																	
			ミートソース		●																					●		●										●	
			キャベツとれんこんのサラダ				△																			△													
			卓上ごまドレッシング				△																●			△													
			アセロラミニゼリー																																				
9	木	○	ごはん																																				
			豚汁																							●	△	●										●	
			ごぼうコロッケ			●																																	
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△											●	
10	金	○	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																										●										
			☆りんごヨーグルト		●																												●						
13	月	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△								●											△	●	●										●	
			揚げぎょうざ			●	△																			●	△	●	●										
			海そうサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング				△																				△						●					●	
14	火	○	ごはん																																				
			高野豆腐の卵とじ		●		△																			●	△	●										●	
			さけの塩焼き																					●															
			みかん																																				

■ 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。

# 令和3年12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				
15	水	○	ごはん																																					
			沢煮椀				△																		●	△			●										●	
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△														
			ブロッコリーのあえもの				△																			△														
16	木	○	スライスパン		●	●																		●																
			ファイバースープ				△																		●	△			●										●	
			スラッピージョー				●																						●											
			フルーツのゼリーあえ																											●	●					●				
17	金	○	ごはん																																					
			いもたき				△																		●	△	●												●	
			さばのおかか煮				△																		●	△													●	
			ごまきゅうり																			●																		
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	○	ごはん																																					
			ホイコーロー				△																			△			●											
			もち米蒸し				△	●																		△	●	●	●											
			春雨サラダ				△																●			△														
22	水	○	麦ごはん																																					
			コンソメスープ				△																		●	△			●										●	
			チキンのトマトソースかけ																							△	●												●	
			ツナピラフの具																																				●	
			☆おたのしみ (いちごババロア)																						●														●	
23	木	○	スライスパン		●	●																		●																
			ミネストラスープ																						●	△			●										●	
			オムレツ		●																																			
			レモンサラダ																																					
			大豆チョコクリーム				●																			●	△													
24	金	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			冬野菜のカレー				●																		●				●										●	
			まめっこサラダ																						●															
			卓上コーンクリームドレッシング																																					
			小魚																																				●	
27	月	○	ごはん																																					
			豆乳入りみそ汁																						●	△			●										●	
			いわしの梅煮				△																			△													●	
			きゅうりとわかめの酢の物				△																			△														

■ 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。