

令和4年1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	(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			
11	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー		●																				●		●											●	
			野菜ソテー																									●											●
			ナタデココのフルーツあえ																												●							●	
12	水	○	五穀ごはん																																				
			たっぷり冬野菜の鶏団子汁					△																	●	△	●											●	
			あなごめしの具					△																		△													●
			錦糸卵		●																																		●
			☆ヨーグルト(プレーン)			●																																	●
13	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●														●	
			野菜たっぷり焼きそば					●																		△		●										●	
			ソーセージのケチャップ煮																										●										
			アセロラミニゼリー																																				
14	金	○	麦ごはん																																				
			根菜のごま汁					△														●			●	△												●	
			ミンチカツ(鉄強化)			●																						●		●									●
			ひじきとじゃこのふりかけ					△																			△												●
17	月	○	ごはん																																				
			◎じゃがもち汁					△																			△	●											●
			たらの銀紙焼き																							●	△												●
			のり酢あえ					△																			△												
			☆チーズドッグ		●	●	●																																
18	火	○	ごはん																																				
			マーボー豆腐(図書コラボ)					△																		●	△	●		●									●
			春巻			●		△								●											△		●										
			中華風サラダ(ハムなし)					△								●											△												
19	水	○	ごはん																																				
			筑前煮					△																			△	●											●
			さばのおかか煮					△																	●		△												●
			小松菜のごまあえ					△															●				△												
20	木	○	わかめごはん																																				
			豆じゃが					△																		●	△		●										●
			お好み焼きはんぺん(焼)												●																								●
			もやしときゅうりのあえ物					△																				△											
21	金	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●															
			かぶのシチュー		●																					●		●		●									●
			えびカツ(セルフ用)			●			●																	●													●
			サワーキャベツ																																				
			小袋ノンエッグタルタルソース																							●													
24	月	○	ごはん																																				
			ひきずり(うどんなし)			●		△																			△	●										●	
			愛知県産野菜入りコロッケ			●		△																		●	△												●
			◎きゅうりのごまじょうゆあえ					△															●				△												

■ 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4年1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			
25	火	○	ごはん																																				
			煮みそ																						●	△		●											●
			五目厚焼き卵	●				△																		△													
			アーモンドあえ					△																		△										●			
			型抜きチーズ		●																																		
26	水	○	きしめん				●																																
			五目きしめんの汁(パックうどん)					△																	●	△	●											●	
			にぎすフライ					●																															●
			からしあえ					△																		△													
			卓上ソース(1本)																																				
27	木	○	麦ごはん																																				
			チンゲンサイ入りすまし汁					△																	●	△												●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)					●	△										●							△	●	●											
			したじめしの具					△																		●	△	●											
			紫いもチップス																																				
28	金	○	スライスパン		●	●																		●															
			コンソメスープ					△																	●	△		●										●	
			れんこんサンドフライ					●	△																	●	△	●											
			花野菜のサラダ(ハムなし)																							●													
			大豆チョコクリーム		●																					●	△												
31	月	○	ごはん																																				
			生揚げの中華煮					△															●			△		●											
			コーンしゅうまい(蒸)					●																		●			●										●
			茎わかめ入りサラダ																																				
			卓上ドレッシング(中華風)					●	△														●			△													●

■ 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。