

令和4年1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	(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	○	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																																							
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	○	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																																					●		
14	金	○	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		●	●	●																																			
17	月	○	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)					△																			△															
18	火	○	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					△																		△																
19	水	○	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																						●																	
20	木	○	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)				●	△																	●	△																●
21	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					△																		△															●	
24	月	○	ごはん																																							
			ひきずり(うどんなし)				●	△																		△	●													●		
			愛知県産野菜入りコロケ				●	△																	●	△																
			◎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。

