

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																									●																
			アセロラミネゼリー																																									
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					△																																				
			アーモンド																																									
19	水	○	サンドイッチパンズパン		●	●																		●																				
			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ッケ			●		△																		●	△																	
			◎きゅうりのごまじょうゆあえ					△																			△																	

■ 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4年1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				
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	○	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		●																					●	△													
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	○	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)																																					
31	月	○	ごはん																																					
			筑前煮				△																			△	●												●	
			さばのおかか煮				△																		●	△													●	
			小松菜のごまあえ				△																●			△														

■ 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。