

令和4年1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	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							
21	金	○	小型ロールパン		●	●																	●																				
			和風スパゲティ			●	△																			△															●		
			焼きソーセージ																									●															
			カラフルゼリー														●																										
24	月	○	わかめごはん																																								
			豆じゃが				△																			●		●														●	
			お好み焼きはんぺん												●																												●
			もやしときゅうりのあえ物				△																																				
25	火	○	ロウカット玄米ごはん																																								
			キーマカレー																							●		●															●
			野菜ソテー																									●															●
			いよかん																																								
26	水	○	ごはん																																								
			ひきずり				△																		●	△	●																●
			かぼちゃの天ぷら			●																																					
			きゅうりのごまじょうゆあえ				△																																				
27	木	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●																			
			かぶのシチュー		●																								●														
			ハンバーグのいちじくソースかけ				△																			●	△	●	●														
			サワーキャベツ																																								
28	金	○	ごはん																																								
			生揚げの中華煮				△																																				
			春巻			●	△																			●	△	●															
			茎わかめ入りサラダ																																								
			卓上青じそドレッシング				△																				△																
31	月	○	麦ごはん																																								
			根菜のごま汁				△																																				
			ミンチカツ			●																					●		●														
			いりこふりかけ			●	△																			△																	

■ 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。