

令和4年2月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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			
1	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																			△		●										●	
			信田のみそかけ(焼)																						●														●
			きゅうりとわかめの酢の物				△																●			△													
			卓上甘みそ(2本)																				●			△													
2	水	○	スライスパン		●	●																		●															
			◎あさりと白菜のシチュー		●																																●	●	
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												
			コールスロー(キャベツ・きゅうり)																																				
			いちじくジャム																																				
3	木	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			いわしの南蛮漬け				△																			△													●
			キャベツのごまゆかり																				●																
			節分豆																							●													
4	金	○	ごはん																																				
			豚汁(白菜入り)																						●	△		●										●	
			愛知のれんこん入りつくね																						●	△	●												
			チンゲンサイとキャベツのツナあえ				△																●			△													
			☆りんごのタルト																							●					●								
7	月	○	麦ごはん																																				
			中華風スープ				△																			△	●		●									●	
			ピビンバの具				△																●			△			●										
			錦糸卵		●																																	●	
			きらず揚げ			●																				●													
8	火	○	わかめごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																●			△		●										●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△													
			☆日向夏ゼリー																																				
			ソフトめん			●																																	●
9	水	○	大豆入りミートソース		●																			●	●	●	●										●		
			ソーセージとキャベツのソテー																										●									●	
			はるみ																																				
			麦ごはん																																				
			けんちん汁(里いも)				△																●			△												●	
10	木	○	米粉いかフライのレモン煮				△						●											△															
			切り干し大根のそぼろ丼の具				△																			△	●												
			ごはん																																				
			酢豚				△																			●	△	●	●										●
			野菜とビーフのごま炒め				△																●			△												●	
14	月	○	☆パイナップル(チルド・個包装)																																●				
			ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																			●	△	●										●	
			にしんの煮付け				△																				△											●	
			土佐あえ				△																				△											●	
15	火	○	みかんミニゼリー																																				

■ 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2月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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			
16	水	○	ごはん																																				
			生揚げのオイスターソース炒め				△																		●	△	●		●									●	
			にらまんじゅう(焼)			●	△																			●	△		●										
			きゅうりのナムル				△															●				△													
17	木	○	ラーメン			●																																	
			みそラーメンの汁				△																			△			●										
			わかさぎの唐揚げ																																			●	
			切り干し大根のピリカラ炒め				△															●				△			●										
			アーモンド																																	●			
18	金	○	りんごパン		●	●																		●						●									
			ポークビーンズ																						●			●										●	
			オムレツ(焼)	●																																			
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上かんきつドレッシング																																				●
21	月	○	ごはん																																				
			◎ごろごろ野菜の華麗な和風カレースープ																										●									●	
			さつまいもの天ぷら			●																				△													●
			ツナキャベツ(味付き)																							△												●	
			小魚(乾)																																			●	
22	火	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			インディアンスパゲティ			●									●														●										
			焼きソーセージ(焼)																										●										
			カラフルマリネ																																				
			☆根羽ヨーグルト		●																																		
24	木	○	ごはん																																				
			かきたま汁(ほうれん草)	●			△																		●	△											●		
			さばの銀紙焼き																						●	△													
			キャベツとれんこんのごまサラダ				△															●				△													
25	金	○	ごはん																																				
			湯葉のすまし汁				△																		●	△												●	
			鶏肉の唐揚げ				△																			△	●												
			磯香あえ				△																			△													
28	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			根菜カレー		●																				●		●		●			●						●	
			スコッチエッグ	●																					●	△			●										
			海そうサラダ(小バット)				△																		●	△												●	
			ココア牛乳の素																							●													

■ 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。