

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				
1	火	○	麦ごはん																																					
			けんちん汁(里いも)				△															●				●	△												●	
			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				△																				△	●												
2	水	○	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																							●														
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	○	ソフトめん			●																																		
			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																																					
7	月	○	麦ごはん																																					
			中華風スープ				△																			△	●		●										●	
			ビビンバの具				△															●				△			●										●	
			錦糸卵	●																																			●	
			きらず揚げ			●																				●														●
8	火	○	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																							●						●								
9	水	○	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		●																																			
10	木	○	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																																					
14	月	○	ごはん																																					
			かきたま汁(ほうれん草)	●			△																			●	△											●		
			さばの銀紙焼き																								△													
15	火	○	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				△																			●	△													

■ 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				
16	水	○	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																																					
17	木	○	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																																					
18	金	○	ごはん																																					
			酢豚				△																		●	△	●	●											●	
			野菜とビーフのごま炒め				△															●			△														●	
			☆パイナップル(チルド・個包装)																																			●		
21	月	○	ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●												●	
			にしんの煮付け				△																			△														●
			土佐あえ				△																			△														●
			みかんミニゼリー																																					
22	火	○	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)																							△														●
24	木	○	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																																					
25	金	○	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				△																			△														
28	月	○	ごはん																																					
			湯葉のすまし汁				△																		●	△													●	
			鶏肉の唐揚げ				△																			△		●												
			磯香あえ				△																			△														

■ 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。