

令和4年2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				
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(小パック)				△																				△													●
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																				●																	
			黒糖ビーンズ			●																					●													
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																										●											●
			☆日向夏ゼリー																																					
7	月	○	麦ごはん																																					
			中華風スープ				△																			△	●		●										●	
			ピビンパの具				△																●				△		●											
			錦糸卵	●																																			●	
8	火	○	角チーズ		●																																			
			ごはん																																					
			豚汁(白菜入り)																							●	△		●										●	
			愛知のれんこん入りつくね																							●	△	●											●	
9	水	○	チンゲンサイとキャベツのツナあえ				△														●				△												●			
			ふりかけ(さかな)			●	△															●				△												●		
			小型ロールパン		●	●																				●														
			インディアンスパゲティ			●									●														●											
10	木	○	焼きソーセージ(焼)																								●													
			カラフルマリネ																																					
			☆根羽ヨーグルト		●																																			
			わかめごはん																																					
14	月	○	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				△																				△												●	
			はるみ																																					
			ごはん																																					
15	火	○	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				△																																	
			ごはん																																					
15	火	○	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 (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					
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					△														●				△			●												
			カシューナッツ															●																							
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				△															●			△														●		
			みかんミニゼリー																																						
21	月	○	ごはん																																						
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●												●		
			にしんの煮付け				△																			△														●	
			土佐あえ				△																			△														●	
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	○	赤飯																																						
			湯葉のすまし汁				△																		●	△													●		
			鶏肉の唐揚げ				△																			△		●													
			磯香あえ				△																			△															
			ごましお																				●																		
			☆お祝いデザート																							●															

■ 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。