

令和4年2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			
1	火	○	ごはん																																				
			生揚げのオイスターソース炒め				△																		●	△	●		●									●	
			もち米蒸し			●	△																			△	●		●										
			中華風サラダ				△																		●	△													
2	水	○	ソフトめん			●																															●		
			ミートソース		●																					●		●										●	
			大根サラダ																							△												●	
			卓上青じそドレッシング				△																			△							●					●	
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																						●														
4	金	○	さくさく豆腐			●																		●															
			スライスパン		●	●																				●													
			スコッチブロス																							●			●										●
			鶏肉のカレー焼き																							△	●												
7	月	○	ごはん																																				
			大根のそぼろ煮				△																			●	△		●									●	
			さつまいもの天ぷら			●																				△													●
			ほうれん草のおひたし				△																			△													●
8	火	○	ごはん																																				
			豚汁																							●	△		●									●	
			愛知のれんこん入りつくね																							●	△	●											
			ブロッコリーのごまあえ				△																		●	△													
9	水	○	ヨーグルト		●																																		
			ごはん																																				
			野菜と肉の細切り炒め				△																			△			●										
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ				△																			△													●
10	木	○	しそきゅうり																																				
			ごはん																																				
			中華風スープ				△																			△	●		●										●
			ピビンバの具				△																			△													●
14	月	○	錦糸卵		●																																●		
			さつまいもスティック																																			●	
			ごはん																																				
			さつまいものみそ汁																							△	●											●	
15	火	○	にしんの煮付け				△																		△												●		
			はくさいとキャベツの即席漬け			●	△																			△													
			ごはん																																				
			湯葉のすまし汁				△																			●	△											●	
15	火	○	チキンカツ			●																				●													
			磯香あえ				△																			△													
			卓上ソース																																				

■ 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2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	(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	○	りんごパン		●	●																	●																		
			ポークビーンズ																						●															●	
			オムレツ	●																																					
			青パパイヤのサラダ																																						
			卓上コーンクリームドレッシング																																						
17	木	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			根菜カレー		●																				●		●													●	
			ソーセージとキャベツのソテー																										●												●
			コーヒー牛乳の素																																						
18	金	○	ラーメン			●																																			
			みそラーメンの汁				△																		△			●													
			たこの唐揚げ																																						●
			はるみ																																						
21	月	○	ごはん																																						
			かきたま汁	●			△																		●	△														●	
			さばの塩焼き																					●																	
			キャベツとれんこんのサラダ																																						
22	火	○	ごはん																																						
			酢豚				△																		●	△	●	●												●	
			ビーフンのごま炒め				△									●										△														●	
			日向夏ゼリー																																						
24	木	○	麦ごはん																																						
			けんちん汁				△																			△														●	
			米粉いかフライのレモン煮				△						●													△															
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△														●	
25	金	○	小型ロールパン		●	●																		●																	
			クリームスパゲティ		●	●																			●			●													
			チキンハンバーグのトマトソースかけ																						△	●															
			コールスロー																																						
			卓上コールスロードレッシング																																					●	
28	月	○	ごはん																																						
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																			△		●												●	
			信田のみそかけ																						●															●	
			きゅうりとわかめの酢の物				△																			△															
卓上甘みそ																							△																		

■ 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。