

# 令和4年3月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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																																				
			鶏肉と野菜のしょうが煮				△																			△	●											●	
			さばのみぞれ煮				△																	●		△													
			こまつな入りおひたし				△																			△													
2	水	○	ごはん																																				
			みそ汁(あさり入り)																						●	△											●	●	
			チキン竜田揚げ			●	△																			●	△	●											●
			五目ちらし寿司の具				△																			●	△												●
			☆いがまんじゅう																							●													
3	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			ミネストラスープ																						●	△		●										●	
			タンドリーチキン		●																					△	●												
			まめっこサラダ																				●			△													
			いちごジャム																																				
4	金	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)				△	●							●											△		●										●	
			愛知の野菜春巻			●	△																●			△	●												
			中華風サラダ(ハムなし)				△																●			△													
7	月	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の卵とじ		●		△																			●	△	●										●	
			いか団子のたこやき風(焼)													●																						●	
			アーモンドあえ				△																				△								●				
8	火	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮				△																			△	●											●	
			いわしのしょうが煮				△																			△													●
			キャベツのたくあんあえ																																				
			ミックスナッツ															●																		●			
9	水	○	うどん			●																																	
			五目うどんの汁(パックうどん)				△																		●	△	●											●	
			コロッケ(牛肉入り)			●	△													●						△													
			チンゲンサイとツナのあえ物				△																●			△												●	
10	木	○	ごはん																																				
			マーボービーンズ				△																			●	△	●	●									●	
			コーンしゅうまい(蒸)			●																				●			●										●
			もやしのナムル				△																●				△												
11	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			白いんげん豆のポタージュ		●																					●		●	●										●
			ハンバーグのトマトソースかけ(焼)																							△			●										
			ファイバーゼリーのフルーツあえ															●													●					●			
14	月	○	ごはん																																				
			生揚げと豚肉のみそ炒め				△																			●	△		●										
			れんこんサンドフライ			●	△																			●	△	●											
			はくさいともやしの土佐あえ				△																			△													●

■ 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。

# 令和4年3月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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	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			
15	火	○	麦ごはん																																				
			ワンタンスープ(肉なし)			●	△																			△	●		●										
			ビビンバの具(チンゲンサイ)						△										●		●					△													
			錦糸卵	●																																		●	
			☆ヨーグルト(プレーン)		●																																		
16	水	○	ごはん																																				
			ふだま汁			●	△																			△	●											●	
			ヒレカツ			●																							●										
			きゅうりのこんぶあえ			●	△																			△													
			☆米粉豆乳プリンタルト																							●													
			卓上甘みそ(1本)																			●				△													
17	木	○	ごはん																																				
			肉じゃが				△																			△		●										●	
			たらの銀紙焼き																							●	△												●
			◎干草あえ				△															●				●	△												
18	金	○	ミルクロールパン		●	●																		●													●		
			鶏肉と大豆のスープ																							●		●										●	
			えびカツ			●				●																●													●
			サワーキャベツ																																				
			小袋ノンエッグタルタルソース																							●							●						
22	火	○	ごはん																																				
			すき焼き			●	△																			△		●										●	
			五目厚焼き卵	●			△																			△													
			しそきゅうり																																				
23	水	○	麦ごはん																																				
			カレー(チキン)		●																					●		●	●			●						●	
			大根サラダ																							△												●	
			卓上ドレッシング(コーンクリーム)																																				
			アセロラミニゼリー																																				

■ 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。