

# 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																																					
			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)		●																																			
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	○	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															●																						
4	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																							●							●							
7	月	○	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)					△																			△													
8	火	○	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					△														●					△													
9	水	○	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															●														●					●			
10	木	○	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					△																			△												●	
11	金	○	麦ごはん																																					
			カレー(チキン)		●																					●		●		●									●	
			大根サラダ																								△													●
			卓上ドレッシング(コーンクリーミー)																																					
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				
15	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				△																			△														
16	水	○	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																																					
17	木	○	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)																			●				△														
18	金	○	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)												●																									●
22	火	○	ごはん																																					
			肉じゃが				△																			△		●												●
			たらの銀紙焼き																						●	△														●
			◎千草あえ				△																●		●	△														
23	水	○	ごはん																																					
			すき焼き			●	△																			△		●											●	
			五目厚焼き卵	●			△																			△														
			しそきゅうり																																					

■ 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。