

令和4年3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			
1	火	○	麦ごはん																																				
			ポークカレー		●																				●													●	
			コーンフライ			●																			●	△													
			カラフルサラダ																																				
			卓上かんきつドレッシング																																				●
2	水	○	ごはん																																				
			すき焼き					△												●					●	△												●	
			ほうれん草入り卵焼き		●																																		
			きゅうりのこんぶあえ			●		△																		△													
3	木	○	ごはん																																				
			あさりのみそ汁																							△											●	●	
			チキン和風揚げ																							△	●												●
			五目ちらし寿司の具					△																	●	△													●
			いがまんじゅう																							●													
4	金	○	スライスパン		●	●																		●															
			白いんげん豆のポタージュ		●																				●				●										
			スラッピージョー			●																							●										
			ゼリーのフルーツあえ														●																				●		
7	月	○	ごはん																																				
			ざくざく汁					△																	●	△												●	
			鶏肉の照り焼き																							△	●												
			アーモンドあえ					△																			△												
8	火	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)					△																		△			●								●	●	
			春巻			●		△																	●	△			●										
9	水	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			オニオンスープ					△																	●	△	●		●									●	
			焼きソーセージ																										●										
			野菜の甘酢あえ																																				
			卓上ケチャップ																																				
			型抜きチーズ			●																																	
10	木	○	ごはん																																				
			沢煮椀					△																	●	△			●									●	
			厚焼き卵		●																																		●
			ひじきの煮物					△																	●	△													●
11	金	○	うどん			●																																	
			五目うどんの汁					△																	●	△	●											●	
			米粉ホキフライの香味ソースかけ					△																		△													●
			もやしときゅうりのあえ物					△																		△													
14	月	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮					△																		△	●											●	
			いわしのしょうが煮					△																		△													●
			キャベツのかおりあえ																																				

■ 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

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			
15	火	○	ごはん																																				
			マーボービーフ				△																		●	△	●		●									●	
			えびしゅうまい			●			●																														●
			茎わかめ入りサラダ																																				●
			卓上青じそドレッシング						△																		△												●
16	水	○	ごはん																																				
			親子汁		●			△																		●	△	●										●	
			さばのみぞれ煮					△																	●	△													
			のり酢あえ					△																		△													
17	木	○	ミルクロールパン		●	●																		●													●		
			ソーセージと大豆のスープ																						●			●										●	
			ハンバーグのマリアナソースかけ																									●											
			みどりキャベツ																																				
18	金	○	ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																							●	△											●	
			かかれいフライ			●																																	●
			はくさいと小松菜のおひたし						△																		△												
			卓上ソース																																				
22	火	○	赤飯																																				
			すまし汁					△																	●	△												●	
			ヒレカツ			●																							●										
			ゆかりあえ																																				
			卓上甘みそ																						●		△												
			お祝いデザート(いちごクレープ)																							●	△												
23	水	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮					△																	●	△	●											●	
			お好み焼きはんぺん											●																									●
			菜の花あえ						△																		△												
24	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ミネストラスープ																						●	△		●										●	
			ツナ入りオムレツ		●																						△												●
			れんこんサラダ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
25	金	○	ごはん																																				
			肉じゃが					△																					●									●	
			たらの銀紙焼き																							●	△												●
			チンゲンサイのごまあえ					△																	●		△												
28	月	○	ごはん																																				
			生揚げと豚肉のみそ炒め					△																		●	△		●										
			かぼちゃひき肉フライ			●																								●									
			小松菜ともやしの土佐あえ						△																		△												●
29	火	○	クロロールパン		●	●																		●													●		
			ビーフシチュー		●																●					●		●										●	
			元気サラダ			●		△																		△			●									●	
			アセロラミニゼリー																																				
30	水	○	麦ごはん																																				
			豆腐スープ					△																		●	△	●		●								●	
			チャブチェ					△																	●	△			●										
			ファイバーヨーグルト		●																																		

■ 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。