

# 令和4年4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						
5	火	○	クロスロールパン		●	●																	●																			
			ファイバースープ					△																	●	△														●		
			ハンバーグの照り焼きソースかけ					△																	△	●																
			ミックスフルーツ																																					●		
6	水	○	ごはん																																							
			チキンカレー(乳抜き)																																						●	
			野菜ソテー																																							●
			コーヒー牛乳の素																																							
7	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																	●																			
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																			●																	●	
			若鶏のマーマレード焼き																						△	●																
			カラフルマリネ																																							
8	金	○	わかめごはん																																							
			八杯汁				△																	●	△																●	
			あじの竜田揚げ				△																			△																●
			キャベツのなめたけあえ				△																			△													●	●		
			型抜きチーズ		●																																					
11	月	○	ごはん																																							
			豚肉とじゃがいものきんぴら				△																			△		●														●
			さわらのカレー焼き				△																			△																●
			ひじきサラダ				△																			●	△															
			卓上コーンクリーミードレッシング																																							
12	火	○	麦ごはん																																							
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●																	△	●		●													●	
			ショーロンポー			●	△																			△		●													●	
			きゅうりのナムル				△																			△																
			きらず揚げ			●																				●																
13	水	○	ごはん																																							
			豆腐のくず汁				△																		●	△	●														●	
			米粉いかフライのレモン煮				△																			△																
			キャベツの福神漬けあえ																							△																
			☆お祝いゼリー																																							
14	木	○	りんごパン		●	●																		●																		
			ポークビーンズ																							●		●													●	
			オムレツ		●																																					
			コールスロー																																							
			卓上コールスロードレッシング																																							●
15	金	○	ごはん																																							
			マーボー豆腐				△																		●	△	●		●												●	
			揚げぎょうざ			●	△																		●	△		●														
			中華あえ				△																			△																
18	月	○	ごはん																																							
			豆じゃが				△																		●	△		●													●	
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ				△																			△															●	
			わかめの酢の物				△																			△																

■ 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4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			
19	火	○	ごはん																																				
			いかと野菜のうま煮				△								●											●	△											●	
			つくね																								●	△											
			しそきゅうり																																				
20	水	○	ごはん																																				
			けんちん汁				△															●				●	△											●	
			さばの塩焼き																																				
			もやしとチンゲンサイのおひたし				△																																
21	木	○	ごはん																																				
			切り干し大根のみそ汁																							●	△											●	
			マヨタコフライ	●	●	●																				●												●	
			みどりキャベツ																																				
22	金	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			野菜たっぷり焼きそば			●																				△		●										●	
			ソーセージのケチャップ煮																									●											
			小魚																																				●
25	月	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			いなか汁																							●	△												●
			ミンチカツ			●																					●		●										●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△												●
			卓上ソース																																				
26	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																				△		●										
			いわしの梅煮				△																				△												●
			磯香あえ				△																				△												
27	水	○	ラーメン			●																																	
			五目ラーメンの汁				△																			△	●		●									●	
			白身魚と青菜のごま炒め				△															●				△												●	
			☆ももヨーグルト		●																																	●	
28	木	○	麦ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●										
			ピビンバの具				△															●				△			●										
			錦糸卵	●																																		●	
			紫いもチップス																																				

■ 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。