

令和4年5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			
2	月	○	ごはん																																				
			若竹汁				△																			△	●											●	
			ヒレカツ			●																						●											
			おひたし				△																			△													
			卓上トンカツソース																							●						●							
			かしわもち																							●													
6	金	○	五穀ごはん																																				
			ひき肉カレー		●																				●		●		●									●	
			コーンフライ			●																			●	△													
			レモンサラダ																																				
9	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			五目厚焼き卵		●		△																				△												
			チンゲンサイのごまあえ				△																●				△												
10	火	○	ごはん																																				
			生揚げの中華煮				△																																
			えびしゅうまい			●		●																															●
			卓上ごまドレッシング				△																●				△												
11	水	○	ソフトめん			●																																	
			大豆入りミートソース		●																				●			●										●	
			カラフルソテー																																				●
			りんごミニゼリー																																				●
12	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			あさりのチャウダー		●																																●	●	
			焼きソーセージ																										●										
			野菜の甘酢あえ																																				
			卓上ケチャップ																																				
			ココア牛乳の素																							●													
13	金	○	ごはん																																				
			すまし汁				△																		●	△												●	
			鶏肉のあまがらめ				△																				△	●											
			のり酢あえ				△																●				△												
16	月	○	ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●	
			お好み焼きはんぺん												●												△											●	
			竹の子ごはんの具				△																				△	●											
17	火	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)				△								●											△			●									●	
			春巻			●	△																			●	△		●										
			卓上青じそドレッシング																								△											●	

■ 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5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								
18	水	○	スライスパン		●	●																	●																					
			ミネストローネ																						●																●			
			鶏肉のカレー焼き																						△	●																		
			青パパイヤのサラダ																																									
			卓上コーンクリームドレッシング																																									
			いちごジャム																																									
19	木	○	ごはん																																									
			親子煮		●			△																	△	●																●		
			いわしのしょうが煮					△																	△																	●		
			きゅうりのかおりあえ																																									
20	金	○	麦ごはん																																									
			ハヤシチュー		●																				●																		●	
			米粉チキンナゲット																						△	●																		
			コーンサラダ																																									
			卓上かんきつドレッシング																																									
23	月	○	ごはん																																									
			じゃがいものそぼろ煮					△																	△	●																	●	
			さばのおかか煮					△																●	△																		●	
			きゅうりのこんぶあえ					●	△																	△																		
24	火	○	ごはん																																									
			ちゃんこ煮					△																	△	●																●		
			信田のみそかけ																						●																	●		
			ポイルキャベツ																																									
25	水	○	ごはん																																									
			豆腐スープ					△																	●	△	●		●													●		
			ブルコギ					△																		△			●															
			冷凍みかん																																									
26	木	○	うどん			●																																						
			カレーうどんの汁(小麦ぬき)					△																	●	△	●															●		
			米粉ホキフライのレモン煮					△																		△																	●	
			アスパラガスのサラダ																																									
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●																		
27	金	○	愛知のツイストパン		●	●																		●																				
			オニオンスープ					△																	●	△			●													●		
			チキンハンバーグのトマトソースかけ																							△	●																	
			アセロラジュレのフルーツあえ																																								●	
30	月	○	麦ごはん																																									
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●													●		
			もち米蒸し					●	△																	△	●		●															
			青菜のナムル					△																			△																	
31	火	○	わかめごはん																																									
			沢煮椀					△																	△			●														●		
			あじの南蛮漬け					△																		△																●		
			ゆかりあえ																																									
			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。