

令和4年6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	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		
1	水	○	麦ごはん																																			
			わかめスープ				△																			●	△	●										●
			ビビンバの具				△															●					△		●									
			錦糸卵	●																																		●
			型抜きチーズ		●																																	
2	木	○	スライSPAN		●	●																		●														
			ファイバースープ				△																			●	△	●		●								●
			ポイルソーセージ																										●									
			コールスロー																																			
			卓上コールスロードレッシング																																		●	
			いちじくジャム																																			
3	金	○	ごはん																																			
			豚汁																							●	△		●									●
			ごぼうコロッケ			●																																
			さやいんげんのごまあえ				△																●				△											
6	月	○	ごはん																																			
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																															●
			さばの銀紙焼き																																			
			キャベツのごまゆかり																				●															
7	火	○	ごはん																																			
			生揚げのオイスターソース炒め				△																			●	△	●		●								●
			かにしゅうまい			●					●																											
			もやしのナムル				△																●				△											
8	水	○	ごはん																																			
			かきたま汁		●		△																				△											
			チキン竜田揚げ			●	△																			●	△	●										
			ごまきゅうり																				●															
9	木	○	ロウカット玄米ごはん																																			
			チキンカレー		●																					●		●		●								●
			野菜ソテー																										●									
			冷凍みかん																																			
10	金	○	きしめん			●																																
			五目きしめんの汁				△																			●	△	●										●
			米粉ししゃもフライの甘酢かけ				△																															
			キャベツとアスパラの即席漬け			●	△																															
13	月	○	ごはん																																			
			豆乳入りみそ汁																							●	△											●
			いわしの梅煮				△																															
			磯香あえ				△																															
14	火	○	わかめごはん																																			
			けんちん汁				△																●			●	△											●
			たこの唐揚げ																																			
			小松菜のおひたし				△																															
			☆いちごヨーグルト		●																																	

■ 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6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	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	水	○	ごはん																																				
			えびと高野豆腐のうま煮				△	●																	●	△												●	
			きんぴら肉団子			●	△															●				●	△	●											●
			きゅうりの福神漬けあえ																							△													
16	木	○	ごはん																																				
			ホイコーロー				△																			△		●											
			揚げぎょうざ			●	△																			△		●											
			茎わかめ入り中華あえ				△															●				△													
17	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ポークビーンズ																						●			●											
			チーズ入りオムレツ	●	●																																		
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●			
20	月	○	ごはん																																				
			ふだま汁			●	△																			△	●											●	
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△													
			アーモンドあえ				△																			△					●								
21	火	○	ごはん																																				
			豆じゃが				△																		●	△		●										●	
			さわらのしょうが焼き				△																			△													
			きゅうりとわかめの酢の物				△																			△													
22	水	○	麦ごはん																																				
			なすのみそ汁																						●	△												●	
			ミンチカツ			●																					●		●									●	
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△												●	
			紫いもチップス																																				
23	木	○	ごはん																																				
			八杯汁				△																		●	△												●	
			愛知県産食材入り厚焼き卵	●																																		●	
			たけのこのごま炒め				△																●			△													
			蒲郡みかんゼリー																																				
24	金	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●													●		
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●		●	●										●	
			照り焼きハンバーグ				△																			●	△	●	●										
			みどりキャベツ																																				
27	月	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△								●											△	●	●										●	
			ショーロンポー			●	△																				△		●										
			切り干し大根の中華サラダ																																				
			卓上中華風ドレッシング			●	△																●			△												●	
28	火	○	ごはん																																				
			牛肉とじゃがいものきんぴら				△												●	●						△													
			めひかりフライ			●																																●	
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△												
29	水	○	ソフトめん			●																																	
			カレーソース		●																				●			●				●					●		
			カラフルマリネ																																				
			小魚																																			●	
30	木	○	クロワッサン		●	●																		●													●		
			キャベツのツナ煮																																				
			若鶏のマーマレード焼き																							△	●												
			ごぼうと枝豆のサラダ				△																		●	△													
			卓上コーンクリームドレッシング																																				

■ 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。