

# 令和4年7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	金	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			かれいの唐揚げ野菜あんかけ				△																			△													●
			ピーチミニゼリー																																				●
4	月	○	ごはん																																				
			かぼちゃとなすのみそ汁																							●	△											●	
			さばのおかか煮				△																		●	△												●	
			のり酢あえ				△																				△												●
5	火	○	ごはん																																				
			にらたまスープ	●			△																			△	●		●										
			いかの香味揚げ			●									●											●												●	
			たけのこのオイスターソース炒め				△																			●	△	●		●									●
6	水	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																			△	●											●	
			たらの銀紙焼き																						●	△													●
			小松菜のごまあえ				△																		●	△													●
7	木	○	ごはん																																				
			七夕汁			●	△																			△													●
			お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ				△																			●	△	●		●									
			しそきゅうり																																				
8	金	○	スライスパン		●	●																		●															
			シーフードスープ				△							●												△	●											●	●
			米粉チキンナゲット																							△	●												
			コールスロー																																				
			卓上コールスロードレッシング																																			●	
			いちごジャム																																				
11	月	○	麦ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																			△			●										
			枝豆コロッケ			●																				●													
			いりこふりかけ			●	△																				△												●
12	火	○	ごはん																																				
			生揚げの中華煮				△																			●	△			●									
			肉団子																	●	●					●	△	●		●									
			海そうサラダ																																				
13	水	○	ごはん																																				
			とうがん汁				△																			△	●											●	
			信田のみそかけ																							●													●
			ポイルキャベツ																																				
14	木	○	ラーメン			●																																	
			豚骨ラーメンの汁				△																			△			●									●	
			米粉ホキフライ																																				●
			きゅうりのナムル				△																				△												●

■ 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7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	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																	●																		
			キャロットポタージュ		●																				●	●	●													●	
			焼きソーセージ																									●													
			野菜の甘酢あえ																																						
			卓上ケチャップ																																						
19	火	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			夏野菜のカレー(乳抜き)																						●	●	●														
			とうもろこし																																						
			ツナとキャベツのソテー																																						
			お楽しみ(みかんフローズンヨーグルト)																																						
20	水	○	ごはん																																						
			のっぺい汁					△																	●	△	●														
			さわらの竜田揚げ					△																		△															
			キャベツのなめたけあえ					△																		△															
21	木	○	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																									●													
			さつまいもスティック																																						
22	金	○	ごはん																																						
			かぼちゃのポトフ					△																	△	●															
			アメリカンドッグ				●																		●	△		●													
			カラフルピラフの具																																						
			ココア牛乳の素																						●																
25	月	○	麦ごはん																																						
			なす入りマーボー豆腐					△																	●	△	●	●													
			にんじんしゅうまい				●																																		
			茎わかめ入りサラダ																																						
			卓上青じそドレッシング																																						
26	火	○	りんごパン		●	●																		●																	
			ミネストローネ																						●			●													
			鶏肉のカレー焼き																							△	●														
			青パパイヤのサラダ																																						
			卓上コーンクリーミードレッシング																																						
27	水	○	ごはん																																						
			中華うま煮					△	●																△	●	●														
			春巻				●	△																	●	△		●													
			青菜の中華あえ					△																			△														
28	木	○	クロスロールパン		●	●																		●																	
			オニオンスープ					△																	●	△		●													
			ツナ入りオムレツ		●																																				
			フルーツゼリー																						●						●	●									
29	金	○	ごはん																																						
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△															
			いわしのしょうが煮					△																		△															
			オクラとひじきの和風サラダ					△																		△															
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																

■ 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。