

# 令和4年8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	月	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)				△							●												△			●									●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△													●
			枝豆																						●														
2	火	○	うどん			●																																	
			カレーうどんの汁(小麦ぬき)				△																			●			●									●	
			つくね																							△	●												
			きゅうりの福神漬けあえ																			●				△													
3	水	○	ごはん																																				
			鶏肉と野菜のしょうが煮				△																			△	●												●
			さばの銀紙焼き																						●	△													
			キャベツのかおりあえ																																				
4	木	○	ミルクロールパン		●	●																		●															
			野菜スープ				△																			●	△		●										●
			チキンのフレッシュソースかけ				△																			△	●												
			大豆サラダ																							●													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
5	金	○	ごはん																																				
			ホイコーロー				△																			△			●										
			コーンしゅうまい			●																				●			●										
			もやしサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング																								△												
8	月	○	ごはん																																				
			夏野菜のみそ汁																							●	△												●
			豚丼の具				△																				△		●										●
			いちごヨーグルト			●																																	
16	火	○	クロスロールパン		●	●																		●															
			キャベツのツナ煮																										●									●	
			ポイルソーセージ																																				
			ミックスフルーツ																																		●		
17	水	○	麦ごはん																																				
			生揚げの煮物				△																		●	△	●											●	
			かぼちゃの天ぷら			●																					△												
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△												●
18	木	○	ソフトめん			●																																	
			大豆入りミートソース			●																				●			●										●
			夏野菜ソテー																																				●
			りんごミニゼリー																																			●	
19	金	○	ごはん																																				
			鶏肉団子入りすまし汁				△																			△	●												●
			ごぼうコロッケ			●																																	
			ゴーヤチャンプルー		●		△																			●	△		●										●
22	月	○	麦ごはん																																				
			ポークカレー(幼保乳抜き)																							●			●										●
			あじのフリッター			●	△																			△													●
			ひじきサラダ				△																				△												
			卓上ごまドレッシング				△																●			△													

■ 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。

# 令和4年8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						
23	火	○	サンドイッチパンズパン		●	●																	●																			
			ベーコンと野菜のスープ煮					△																		△		●												●		
			照り焼きチキン																							△	●															
			みどりキャベツ																																							
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●																
			小魚																																						●	
24	水	○	ごはん																																							
			玉ねぎのみそ汁																						●	△															●	
			ヒレカツ				●																					●														
			磯香あえ						△																		△															
			卓上ソース																																							
25	木	○	クロロールパン		●	●																	●																			
			パンプキンポタージュ		●																				●			●													●	
			ハンバーグのトマトソースかけ																							△	●															
			レモンサラダ																																							
26	金	○	ごはん																																							
			豆腐スープ					△																	●	△	●	●													●	
			チャブチェ					△														●				△		●														
			冷凍みかん																																							
29	月	○	ごはん																																							
			沢煮椀					△																				△	●													●
			いわしのみぞれ煮					△																																	●	
			キャベツのごまあえ					△														●						△														
			ぶどうゼリー																																							
30	火	○	レーズンロールパン		●	●																		●																		
			オクラとモロヘイヤのトマトスープ																							△	●														●	
			オムレツ		●																																					
			カラフルサラダ																																							
			卓上コールスロードレッシング																																							●
31	水	○	ごはん																																							
			けんちん汁					△														●			●	△															●	
			ミンチカツ				●																				●	●													●	
			もやしときゅうりのあえ物					△																			△															
			卓上ソース																																							

■ 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。