

令和4年9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	木	○	ミルクロールパン		●	●																	●																				
			ポークビーンズ																						●																●		
			ツナと野菜のソテー																																							●	
			コーヒー牛乳の素																																								
2	金	○	ごはん																																								
			きのこと豆腐のスープ					△	●																●	△	●	●															
			春巻				●	△																	●	△	●	●															
			青菜のナムル					△														●				△																	
5	月	○	わかめごはん																																								
			親子煮	●			△																		△	●															●		
			いわしの梅煮				△																			△																●	
			アーモンドあえ				△																			△		●															
6	火	○	ごはん																																								
			じゃがいものみそ汁																						●	△																●	
			チキンカツ				●																				●																
			みどりキャベツ																																								
7	水	○	ごはん																																								
			ちゃんこ煮				△																		△	●																●	
			さばのおかか煮				△																		●	△																	●
			冷凍みかん																																								
8	木	○	ごはん																																								
			月菜汁				△																		△	●																●	
			里いもコロッケ				●	△																	●	△	●																
			キャベツのごまゆかり																																								
9	金	○	サンドイッチバンズパン		●	●																	●																				
			スコッチブロス																						●			●														●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ				△																		●	△	●	●															
			野菜の甘酢あえ																																								
12	月	○	ごはん																																								
			豆乳入りみそ汁																						●	△																●	
			豚肉のしょうが炒め				△																			△		●															
			りんごヨーグルト				●																																				
13	火	○	麦ごはん																																								
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●																	△	●	●	●														●	
			もち米蒸し				●	△																		△	●	●															
			中華風サラダ																																								
			卓上中華風ドレッシング				●	△																		●	△																●
14	水	○	うどん			●																																					
			五目うどんの汁				△																		●	△	●														●		
			あじの竜田揚げ				△																			△															●		
			切り干し大根のベーコン煮				△																			△		●													●		

■ 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9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	木	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△															●				△		●											
			五目厚焼き卵	●			△																			△													
			さっぱりきゅうり																																				
16	金	○	クロスロールパン		●	●																		●															
			さけ団子のクリーム煮		●																			●															●
			焼きソーセージ																									●											
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●			
20	火	○	ごはん																																				
			すまし汁				△																		●	△													●
			さんまのかば焼き				△																			△													●
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●				△													
21	水	○	麦ごはん																																				
			ワンドゥースープ			●	△																			△	●		●										
			ピビンパの具				△															●				△			●										
			錦糸卵	●																																			●
			型抜きチーズ		●																																		●
22	木	○	ごはん																																				
			豚汁																							●	△		●										●
			いかの香味揚げ			●								●												●													●
			小松菜のごまあえ				△																●			△													
26	月	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●												●
			信田のみそかけ																							●													●
			ポイルキャベツ																																				
			卓上甘みそ																			●				△													
27	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			鶏肉ときのこのカレー		●																					●	●		●									●	
			ジャーマンポテト																										●										
			洋なしミニゼリー																																				
28	水	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ミネストラスープ																						●	△		●										●	
			ほうれん草入りオムレツ	●																																			
			青パパイヤのサラダ																																				
29	木	○	ごはん																																				
			いもたき				△																			●	△	●											●
			かれいフライ			●																																	●
			キャベツときゅうりの即席漬け			●	△																●				△												
			卓上ソース																																				
30	金	○	ラーメン			●																																	
			マーボーめんの具				△																●			△	●		●									●	
			かにしゅうまい			●					●																			●									●
			海そうサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング																								△												●

■ 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。