

令和4年10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				
3	月	○	ごはん																																					
			めった汁																							△		●											●	
			れんこんサンドフライ			●		△																		●	△	●												
			小松菜のおひたし						△																	△														
4	火	○	わかめごはん																																					
			うま煮					△																		△	●												●	
			愛知の食材入り肉団子																							●	△	●	●											
			キャベツのたくあんあえ																			●																		
5	水	○	スライスパン		●	●																																		
			あさりのチャウダー		●																																●	●		
			鶏肉のカレー焼き																							△	●													
			カラフルサラダ																																					
			卓上フレンチドレッシング																																					
			いちじくジャム																																					
6	木	○	きしめん			●																																		
			五目きしめんの汁					△																		●	△	●											●	
			さんまの南蛮漬け					△																		△													●	
			きゅうりのかおりあえ																																					
7	金	○	ごはん																																					
			豚肉ともやしのスープ					△																		●	△	●	●										●	
			かに玉		●			△		●																△													●	
			れんこんサラダ					△																		△														
			卓上ごまドレッシング					△															●			△														
11	火	○	ごはん																																					
			高野豆腐の卵とじ		●			△																		●	△	●										●		
			いわしのしょうが煮					△																		△													●	
			ほうれん草のごまあえ					△															●			△													●	
12	水	○	麦ごはん																																					
			肉団子と千切り野菜のさっぱり煮					△																		△	●											●		
			大学いも					△																		△													●	
			いりこふりかけ				●	△															●			△													●	
13	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																									●											●	
			ももヨーグルト		●																										●									
14	金	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			ほうれん草のすまし汁					△																		△													●	
			かぼちゃひき肉フライ			●																							●										●	
			栗入りまぜごはんの具					△																		△	●												●	
			きらず揚げ			●																				●													●	
17	月	○	ごはん																																					
			里いものそぼろ煮					△																		△	●											●		
			あじの磯辺フライ			●																																●		
			キャベツのなめたけあえ					△																		△										●	●			

■ 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10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	火	○	麦ごはん																																				
			コンソメスープ				△																		●	△			●									●	
			ハンバーグのブラウンソースかけ			●																					●												●
			えびピラフの具							●																													●
			ココア牛乳の素																							●													●
19	水	○	ソフトめん			●																															●		
			カレーソース		●																				●			●										●	
			野菜ソテー																									●											●
			りんご																												●								●
20	木	○	ごはん																																			●	
			マーボー豆腐				△																		●	△	●		●									●	
			ショーロンポー			●	△																						●										●
			春雨サラダ																																				●
			卓上中華風ドレッシング			●	△															●				△													●
21	金	○	りんごパン		●	●																		●						●								●	
			じゃがいもと卵のスープ	●																					●			●										●	
			米粉ホキフライのフレッシュソースかけ				△																			△													●
			コールスロー																																				●
			卓上コールスロードレッシング																																				●
24	月	○	ごはん																																			●	
			八杯汁				△																		●	△												●	
			鶏肉のあまがらめ				△																				△	●											●
			ゆかりあえ																																				●
25	火	○	五穀ごはん																																			●	
			秋の恵みハヤシチュー																						●			●										●	
			パンプキンオムレツ		●																					△	●											●	
			寒天サラダ																																			●	
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													●
26	水	○	ごはん																																			●	
			根菜のごま汁				△															●			●	△												●	
			さばのみぞれ煮				△																																●
			みかん																																				●
27	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●														●	
			ポトフ				△																			△			●									●	
			スラッピージョー			●																							●										●
			フルーツゼリー																							●					●								●
28	金	○	ごはん																																			●	
			ふだま汁			●	△																			△	●											●	
			たらの銀紙焼き																						●	△												●	
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△												●
31	月	○	ごはん																																			●	
			生揚げの中華煮				△															●				△			●										●
			揚げぎょうざ			●	△																				△			●									●
			茎わかめ入りサラダ																																				●
			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。