

令和4年11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	火	○	ごはん																																				
			親子汁	●			△																			△	●											●	
			信田のみそかけ																						●														●
			キャベツのあえもの				△																			△													
			卓上甘みそ																			●				△													
2	水	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●													●		
			ミネストローネ																							●		●											●
			若鶏のマーマレード焼き																							△	●												●
			ポパイサラダ																							△													●
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
4	金	○	ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△							●												△	●		●									●	
			春巻			●	△																			●	△		●										
			大根のナムル				△																●			△													
7	月	○	ごはん																																				
			生揚げのオイスターソース炒め				△																			●	△	●		●								●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																			△												●	
			もやしサラダ																																				
8	火	○	ごはん																																				
			いかと野菜のうま煮				△							●												●	△											●	
			ほうれん草入り卵焼き		●																																		
			のり酢あえ				△																			●	△												
9	水	○	ラーメン			●																																	
			広東風ラーメンの汁				△																			●	△	●		●								●	
			アイアンチキン																									●											
			炒めれんこんサラダ				△																				△												
			卓上青じそドレッシング																								△												●
10	木	○	ごはん																																				
			塩ちゃんこ				△																			●	△	●		●								●	
			さんまの煮付け				△																				△												●
			りんご																													●							
11	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●													●		
			パンプキンポタージュ		●																					●		●		●									●
			ポイルソーセージ																										●										
			野菜の甘酢あえ																																				
			卓上ケチャップ																																				
			コーヒー牛乳の素																																				
14	月	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																			●	△	●										●	
			さばのみそ煮																								△												
15	火	○	ごはん																																				
			ワンタンスープ			●	△																				△	●		●									
			ビビンバの具				△																●				△		●										
			錦糸卵		●																																	●	
			いちごヨーグルト		●																																		

■ 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11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							
16	水	○	うどん			●																																					
			きのこ南蛮うどんの汁				△																	●	△	●														●			
			さつまいものあめ煮																			●																					
			はくさいとほうれん草のおひたし					△																		△																	
17	木	○	ロウカット玄米ごはん																																								
			キーマカレー																						●		●														●		
			元気ツナサラダ				●	△																		△																●	
			型抜きチーズ				●																																				
18	金	○	小型ロールパン			●	●																	●																			
			イタリアンスパゲティ			●	●																		●		●															●	
			米粉チキンナゲット																						△	●																	
			アセロラジュレのフルーツあえ																											●	●											●	
21	月	○	麦ごはん																																								
			けんちん汁				△															●			●	△																●	
			ミンチカツ				●																				●		●														●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△																	●
22	火	○	ごはん																																								
			沢煮椀				△																			△		●														●	
			いわしの梅煮				△																			△																●	
			チンゲンサイとキャベツのアーモンドあえ				△																			△																●	
24	木	○	愛知の大根葉ごはん																																								
			地元野菜のみそ汁																						●	△																●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ				△																			△	●																
			キャベツときゅうりのゆかりあえ																																								
			蒲郡みかんミニゼリー																																								
25	金	○	スライスパン			●	●																	●																			
			ポテトのドイツ風煮																						●			●														●	
			トマト入りオムレツ			●																				△																	
			カラフルマリネ																																								
			りんごジャム																																								
28	月	○	ごはん																																								
			マーボー大根				△																		●	△	●	●														●	
			にんじんしゅうまい				●																						●														●
			海そうサラダ																																								
29	火	○	ごはん																																								
			牛肉と野菜の細切り炒め				△																			△																	
			さつまいもコロッケ				●																			●																	
			みかん																																								
30	水	○	わかめごはん																																								
			豆じゃが				△																		●	△		●														●	
			つくね																							△	●																
			小松菜ともやしの土佐あえ				△																			△																●	

■ 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。