

# 令和4年12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	○	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																									●															
			りんごゼリー																												●												
2	金	○	麦ごはん																																								
			豚汁																						●	△		●													●		
			れんこんサンドフライ			●	△																		●	△	●															●	
			いりこふりかけ			●	△															●				△																●	
5	月	○	ごはん																																								
			ざくざく汁				△																		●	△																●	
			かれいフライ			●																																				●	
			れんこんの甘辛炒め				△																			△																●	
			卓上ソース																																								
6	火	○	ごはん																																								
			生揚げの中華煮				△																																				
			えびしゅうまい			●		●																																			●
			茎わかめ入りサラダ																																								●
7	水	○	ごはん																																								
			高野豆腐の卵とじ		●		△																		●	△	●															●	
			さつまいもの天ぷら			●																				△																	
			ほうれん草とツナのおひたし				△																			△																●	
8	木	○	スライスパン		●	●																		●																			
			ファイバースープ				△																		●	△		●														●	
			ドライカレー																						●		●	●														●	
			ゼリーのフルーツあえ															●																							●		
9	金	○	ごはん																																								
			牛肉と根菜のきんぴら				△																			△																●	
			たらの銀紙焼き																						●	△																●	
			きゅうりのごまじょうゆあえ				△																				△																
12	月	○	ごはん																																								
			あさり入りすまし汁				△																			△															●	●	
			照り焼きハンバーグ				△																			●	△	●	●														
			キャベツのたくあんあえ																																								
13	火	○	ごはん																																								
			にらたまスープ		●		△																			△	●	●															
			揚げぎょうざ			●	△																			△		●	●														
			もやしのナムル				△																			△																	
14	水	○	ソフトめん			●																																					
			ミートソース		●																				●			●															
			キャベツとれんこんのサラダ																																								
			卓上ごまドレッシング				△																			△																	
			小魚																																				●				

■ 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12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																																				
			豆乳入りみそ汁																						●	△			●									●	
			いわしのしょうが煮					△																		△													●
			磯香あえ					△																		△													
16	金	○	ごはん																																				
			大根と豚肉の煮物					△																		△			●									●	
			里いもコロッケ			●		△																	●	△	●												
			はくさいのごま酢あえ					△														●				△													
19	月	○	わかめごはん																																				
			のっぺい汁					△																		△	●											●	
			いかの香味揚げ			●									●											●												●	
			かぼちゃの煮つけ					△																		△													●
20	火	○	麦ごはん																																				
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●									●	
			もち米蒸し			●		△																		△	●		●										
			中華風大根サラダ																																				
卓上中華風ドレッシング			●		△														●				△													●			
21	水	○	ミルクロールパン		●	●																		●															
			ミネストラスープ																						●	△		●										●	
			チキンのフレッシュソースかけ					△																		△	●												
			さっぱりサラダ																																				
おたのしみ(いちごババロア)																							●																
22	木	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			冬野菜のカレー			●																				●		●	●		●								●
			キャベツとソーセージのソテー																										●										●
			ココア牛乳の素																							●													
23	金	○	ごはん																																				
			いもたき					△																	●	△	●											●	
			わかさぎの南蛮漬け					△																		△													●
			きゅうりの昆布あえ			●		△																		△													
26	月	○	ごはん																																				
			筑前煮					△																		△	●											●	
			さばの塩焼き																					●															
			はくさいとこまつなのおひたし					△																		△													
27	火	○	クロロールパン		●	●																		●															
			ポトフ					△																		△			●									●	
			ツナ入りオムレツ		●																																		●
			ブロッコリーとコーンのサラダ																																				
卓上コーンクリームドレッシング																																							

■ 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。