

# 令和5年1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				
6	金	○	ごはん																																					
			ひきずり				△																		●	△	●											●		
			かぼちゃの天ぷら			●																				△														
			きゅうりとわかめの酢の物				△																			△														
10	火	○	クロールパン		●	●																		●																
			肉団子と野菜のトマトスープ																						●	△	●		●										●	
			ポイルソーセージ																										●											
			大根サラダ																																					
			卓上サウザンドドレッシング																																					
11	水	○	五穀ごはん																																					
			根菜カレー		●																				●				●										●	
			ししゃもフリッター			●	△																			△													●	
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●				
12	木	○	ごはん																																					
			マーボー大根				△																		●	△	●		●										●	
			かにしゅうまい			●					●																			●										●
			中華あえ				△															●				△														
13	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																
			オニオンスープ				△																			●	△		●										●	
			米粉チキンナゲット																							△	●													
			ブロッコリーとツナのサラダ																							△														
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●														
16	月	○	麦ごはん																																					
			八杯汁				△																		●	△													●	
			ミンチカツ			●																						●		●										●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△													●
			りんごヨーグルト		●																										●									
17	火	○	ごはん																																					
			生揚げのオイスターソース炒め				△																		●	△	●		●										●	
			ショーロンポー			●	△																				△			●										●
			きゅうりのナムル				△															●				△														
18	水	○	ごはん																																					
			豚肉と野菜の細切り炒め				△																			△			●											
			あじの磯辺フライ			●																																	●	
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△													
19	木	○	きしめん			●																																		
			みそきしめんの汁																						●	△		●											●	
			つくね																							△	●													
			キャベツのなめたけあえ				△																				△										●	●		
20	金	○	スライスパン		●	●																		●																
			ポークビーンズ																						●				●										●	
			オムレツ		●																																			
			レモンサラダ																																					
			いちじくジャム																																					

■ 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5年1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	月	○	ごはん																																					
			肉じゃが <sup>g</sup>				△												●							△													●	
			さけの塩焼き																					●																
			キャベツのごまゆかり																				●																	
24	火	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△								●								●			△	●		●										●	
			春巻			●	△																			●	△		●											
			いよかん																																					
25	水	○	ごはん																																					
			根菜のごま汁				△																●			△			●										●	
			さばのおかか煮				△																		●	△													●	
			のり酢あえ				△																			△														
26	木	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●																
			かぶのシチュー		●																					●			●											●
			ハンバーグのトマトソースかけ																							△	●													
			ポイルキャベツ																																					
			コーヒー牛乳の素																																					
27	金	○	麦ごはん																																					
			すまし汁				△																			△														●
			米粉いかフライのレモン煮				△								●											△														
			したじめしの具				△																			●	△	●												
			アセロラゼリー																																					
30	月	○	わかめごはん																																					
			えびと高野豆腐のうま煮				△	●																		●	△	●											●	
			にぎすフライ			●																																		●
			小松菜のごまあえ				△																				△													
			卓上ソース																																					
31	火	○	ごはん																																					
			かきたま汁		●		△																			●	△												●	
			鶏肉の照り焼き																								△	●												
			煮なます																																					

■ 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。