

令和5年2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	水	○	ソフトめん			●																																					
			ミートソース		●																				●																		
			まめっこサラダ																						●																		
			卓上コーンクリームドレッシング																																								
			小魚																																								
2	木	○	ごはん																																								
			けんちん汁				△															●			●	△																	
			お好み焼きはんぺん												●											△																	
			はくさいとキャベツの即席漬け				●	△																			△																
			いちごヨーグルト		●																																						
3	金	○	ごはん																																								
			いもたき				△																			△	●																
			いわしのかば焼き				△																			△																	
			ゆかりあえ																																								
			きらず揚げ				●																			●																	
6	月	○	ロウカット玄米ごはん																																								
			ファイバースープ				△																		●	△		●															
			ささみチーズ入りフライ		●	●																					●																
			ツナピラフの具																																								
			パイナップル																																								
7	火	○	ごはん																																								
			冬野菜と鶏肉のごま炒め煮				△															●				△	●																
			さんまの銀紙焼き																																								
8	水	○	麦ごはん																																								
			春雨スープ				△																			△	●	●															
			ビビンバの具				△																			△																	
			錦糸卵		●																																						
			さつまいもスティック																																								
9	木	○	ごはん																																								
			豚汁																							●	△		●														
			いかの香味揚げ				●								●																												
			はるみ																																								
10	金	○	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																									●															
			ココア牛乳の素																							●																	
13	月	○	ごはん																																								
			すき焼き				△																																				
			かぼちゃひき肉フライ				●																						●														
			ごまきゅうり																				●																				
14	火	○	ごはん																																								
			マーボー豆腐				△																		●	△	●	●															
			えびしゅうまい				●		●																																		
			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。

令和5年2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	水	○	ラーメン			●																																			
			広東風ラーメンの汁				△															●			●														●		
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																		△															●	
			粉ふきいも																																						
			型抜きチーズ			●																																			
16	木	○	わかめごはん																																						
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●													●	
			ねぎ入り卵焼き		●																																				●
			チンゲンサイとツナのあえ物					△																		△														●	
17	金	○	りんごパン		●	●																		●																	
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●															●	
			鶏肉のカレー焼き																						△	●															
			カラフルマリネ																																						
20	月	○	ごはん																																						
			いなか汁																						●	△														●	
			さばの塩焼き																																						
			はくさいのごま酢あえ				△															●				△															
21	火	○	ごはん																																						
			ふだま汁			●	△																			△														●	
			鶏肉のあまがらめ				△																			△	●														
			キャベツのたくあんあえ																																						
			アセロラミニゼリー																																						
22	水	○	麦ごはん																																						
			チキンカレー		●																				●	●	●												●		
			◎ボロニアハムステーキ																							●	●														
			キャベツとれんこんのごまサラダ																			●																			
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																
24	金	○	スライスパン		●	●																		●																	
			コンソメスープ				△																		●	△	●	●											●		
			ほうれん草入りオムレツ		●			△																		△															
			元気サラダ				●	△																		△		●												●	
			大豆チョコクリーム			●																			●																
27	月	○	ごはん																																						
			八宝菜(うずら卵ぬき)				△								●											△		●											●		
			揚げぎょうざ			●	△																			△		●													
			もやしのナムル				△																				△														
28	火	○	ごはん																																						
			豆じゃが				△																		●	△		●											●		
			愛知のれんこん入りつくね																						●	△	●														
			キャベツときゅうりの土佐あえ				△																			△														●	
			蒲郡みかんゼリー																																						

■ 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。