

# 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																																								●
			キャベツのかおりあえ																																								
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				△																			△													●	

■ 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。