

令和5年3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	○	ごはん																																				
			ホイコーロー				△																			△			●										
			かに玉	●			△		●																	△												●	
			海そうサラダ																																				
			卓上中華風ドレッシング			●	△															●				△													●
2	木	○	ごはん																																				
			えびと高野豆腐のうま煮				△		●																	△		●										●	
			かぼちゃの天ぷら			●																				△													
			しそきゅうり																																				
3	金	○	ごはん																																				
			あさり汁				△																			△											●	●	
			照り焼きハンバーグ				△																			△		●											
			五目ちらし寿司の具				△																			●	△												●
			いがまんじゅう																							●													
6	月	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮				△																			△		●										●	
			いわしのしょうが煮				△																			△													●
			アーモンドあえ				△																			△									●				
7	火	○	ごはん																																				
			ポークカレー		●																					●			●										●
			コーンフライ			●																				●	△												
			きゅうりの福神漬けあえ																								△												
8	水	○	ごはん																																				
			煮みそ																							●	△		●									●	
			つくね																							△		●											
			菜の花あえ				△																			△													
9	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			ポークビーンズ																							●			●										●
			チーズ入りオムレツ	●	●																																		
			ポパイサラダ																							△													●
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
10	金	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																			△		●											●
			さばの銀紙焼き																							●	△												
			小松菜のごまあえ				△																●			△													
13	月	○	ごはん																																				
			豚肉と根菜のきんぴら				△																			△			●										
			チキン竜田揚げ			●	△																			●	△	●											
			チンゲンサイのおひたし				△																				△												●
14	火	○	わかめごはん																																				
			親子汁	●			△																			●	△	●										●	
			さわらの梅みそ焼き																								△												●
			清見																																				
15	水	○	うどん			●																																	
			五目うどんの汁				△																			●	△	●										●	
			あじの南蛮漬け				△																				△												●
			キャベツのごまゆかり																				●																

■ 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3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	木	○	麦ごはん																																					
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△							●												△	●		●									●		
			ショーロンポー			●	△																			△		●											●	
			きゅうりのナムル				△															●				△														
17	金	○	スライスパン		●	●																		●																
			あさりのチャウダー		●																																●	●		
			ドライカレーの具																							●		●											●	
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●				
20	月	○	ごはん																																					
			ごんべい汁																							●	△	●											●	
			厚焼き卵	●																																			●	
			のり酢あえ				△																				△													
22	水	○	赤飯																																					
			豆腐のくず汁				△																			●	△	●											●	
			米粉ホキフライのレモン煮				△																				△													●
			もやしときゅうりのあえ物				△																				△													
			お祝いデザート(いちごクレープ)																							●	△													
23	木	○	ミルクロールパン		●	●																			●															
			ミネストラスープ																							●	△		●										●	
			若鶏のマーマレード焼き																							△	●													
			カラフルサラダ																																					
			卓上コーンクリーミードレッシング																																					
24	金	○	ごはん																																					
			酢豚				△																			●	△	●	●										●	
			春雨サラダ																								△													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●														
			さつまいもチップス																																					
27	月	○	麦ごはん																																					
			沢煮椀				△																			△			●										●	
			れんこんサンドフライ			●	△																			●	△	●											●	
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△												●	
28	火	○	サンドイッチロールパン		●	●																			●															
			スコッチブロス																							●		●	●										●	
			焼きソーセージ																										●											
			野菜の甘酢あえ																																					
			卓上ケチャップ																																					
			型抜きチーズ		●																																			
29	水	○	ごはん																																					
			じゃがいもの白みそ汁																							●	△												●	
			豚丼の具				△																				△		●										●	
			ヨーグルト		●																																			
30	木	○	クロスロールパン		●	●																			●															
			ビーフシチュー		●																●							●										●		
			野菜ソテー																										●										●	
			りんごミニゼリー																												●									

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●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。