

令和5年4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					
5	水	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			ポークカレー(乳抜き)																						●															●	
			米粉チキンナゲット																							△	●														
			キャベツの福神漬けあえ																							△															
6	木	○	ミルクロールパン		●	●																		●																	
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●															●	
			ハンバーグのマリアナソースかけ																								●														
			春野菜ソテー																																						●
7	金	○	ごはん																																						
			生揚げと豚肉のみそ炒め					△																	●	△			●												
			五目厚焼き卵	●				△																		△															
			きゅうりとわかめの酢の物					△																		△															
10	月	○	麦ごはん																																						
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●											●	
			もち米蒸し					△																		△	●		●												
			もやしのナムル					△														●				△															
11	火	○	スライスパン		●	●																		●																	
			ファイバースープ					△																	●	△			●											●	
			スラッピージョー					●																					●												
			フルーツゼリーあえ																												●	●						●			
12	水	○	ごはん																																						
			豚肉と野菜の細切り炒め					△																		△			●												
			米粉いかフライのレモン煮					△							●											△															
			ひじきと大豆の煮物					△																		●	△													●	
13	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																	
			キャベツのツナ煮																																					●	
			オムレツ	●																																					
			ライスマカロニサラダ																																						
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●															
14	金	○	ごはん																																						
			豆腐スープ					△																	●	△	●		●										●		
			ホキの揚げ煮					△																		△														●	
			海そうサラダ																																						
			卓上中華風ドレッシング																								△													●	
17	月	○	ごはん																																						
			八宝菜(うずら卵ぬき)					△	●																	△			●										●		
			コーンしゅうまい					●																		●			●											●	
			大根サラダ																																						
			卓上青じそドレッシング																								△													●	
18	火	○	わかめごはん																																						
			けんちん汁					△																	●	△													●		
			えびカツ					●		●																●														●	
			小松菜のおひたし					△																			△														

■ 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。

令和5年4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				
19	水	○	ごはん																																					
			親子煮	●			△																			△	●											●		
			さわらの西京焼き																							△													●	
			きゅうりの昆布あえ			●	△																			△														
20	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																									●												
			みかんミニゼリー																																					
21	金	○	ごはん																																					
			じゃがいものそぼろ煮				△																			△	●												●	
			白身魚の磯辺揚げ			●																				△													●	
			ゆかりあえ																																					
24	月	○	ごはん																																					
			すまし汁				△																		●	△													●	
			ミンチカツ			●																					●		●										●	
			磯香あえ				△																			△														
			お祝いゼリー(いちごゼリー)																																					
25	火	○	ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●												●	
			いわしの梅煮				△																			△														●
			チンゲンサイのごまあえ				△																●			△														
26	水	○	ラーメン			●																																		
			五目ラーメンの汁				△																			△	●		●										●	
			さばの竜田揚げ				△																		●	△														
			炒めれんこんサラダ				△																			△														
			卓上ごまドレッシング																				●			△														
27	木	○	ごはん																																					
			新玉ねぎと新じゃがのみそ汁																						●	△													●	
			鶏肉の照り焼き																							△	●													
キャベツとチンゲンサイのあえもの				△																			△																	
28	金	○	麦ごはん																																					
			ワンタンスープ			●	△																			△	●		●											
			ピビンパの具				△																			△			●											
			錦糸卵	●																																			●	
			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。