

令和5年5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			
1	月	○	ごはん																																				
			豆じゃが				△																		●	△			●									●	
			あじの磯辺揚げ			●	△																			△													●
			きゅうりの福神漬けあえ																			●				△													
2	火	○	ごはん																																				
			若竹汁				△																			△	●											●	
			照り焼きハンバーグ				△																		●	△	●		●										
			キャベツのごまゆかり																			●																	
8	月	○	ごはん																																				
			ハヤシシチュー			●																				●													●
			ツナと野菜のソテー																																				●
			ファイバーゼリーのフルーツあえ															●																		●			●
9	火	○	ごはん																																				
			マーボー豆腐				△																		●	△	●		●										●
			揚げぎょうざ			●	△																			△			●										
			青菜のナムル				△															●				△													
10	水	○	わかめごはん																																				
			ざくざく汁				△																		●	△													●
			豚肉のしょうが炒め				△																			△			●										
			ヨーグルト			●																																	
11	木	○	ごはん																																				
			いかと野菜のうま煮				△							●											●	△													●
			チキンカツ			●																						●											
			のり酢あえ				△																			△													
			卓上ソース																																				
12	金	○	愛知のツイストパン			●	●																	●															
			ミネストラスープ																						●	△		●										●	
			ツナ入りオムレツ			●																																	●
			青パパイアのサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
15	月	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●												●
			信田のみそかけ																						●														●
			みどりキャベツ																																				
16	火	○	ごはん																																				
			沢煮椀				△																			△			●										●
			かぼちゃひき肉フライ			●																							●										
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△													●
17	水	○	ソフトめん			●																																	
			ジャージャー麺の具				△															●				△		●											
			かに玉			●	△			●																△													●
			さっぱりきゅうり																																				

■ 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5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					
18	木	○	スライスパン		●	●																	●																		
			スコッチブロス																						●															●	
			鶏肉のカレー焼き																						△	●															
			アスパラガスのサラダ																																						
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																
			いちごジャム																																						
19	金	○	ごはん																																						
			ちゃんこ煮					△																	△	●														●	
			いわしのしょうが煮					△																	△															●	
			わかめと野菜のごま酢あえ					△													●				△																
22	月	○	ごはん																																						
			里いものそぼろ煮					△																	△	●														●	
			いかの香味揚げ				●							●											●															●	
			アーモンドあえ					△																	△				●												
23	火	○	ごはん																																						
			わかめスープ					△																●	△	●		●												●	
			チャブチェ					△																●	△			●													
			冷凍みかん																																						
24	水	○	麦ごはん																																						
			高野豆腐入りみそ汁																						●	△														●	
			ねぎ入り卵焼き		●																																				●
			たけのこごはんの具					△																		△	●														
			型抜きチーズ			●																																			
25	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																	●																		
			あさりのチャウダー			●																																	●	●	
			焼きソーセージ																									●													
			サワーキャベツ																																						
			卓上ケチャップ																																						
			アセロラミニゼリー																																						
26	金	○	ごはん																																						
			湯葉のすまし汁					△																●	△															●	
			鶏肉の唐揚げ					△																	△	●															
			なめたけあえ					△																	△															●	
29	月	○	ごはん																																						
			鶏肉と豆腐のくず汁					△																	●	△	●													●	
			さばの銀紙焼き																						●	△															
			小松菜のごまあえ					△																		△															
30	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				●	△																		△			●												●
			中華あえ					△																●	△																
31	水	○	うどん			●																																			
			カレーうどんの汁(小麦ぬき)					△																●	△	●													●		
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ					△																		△														●	
			粉ふきいも																																						

■ 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。