

令和5年6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	木	○	ごはん																																			
			愛知のしらす入りすりみ団子汁				△																			△												●
			ハンバーグの青じそソースかけ				△																			△	●											
			ごまきゅうり																			●																
			蒲郡みかんゼリー																																			
2	金	○	わかめごはん																																			
			豆乳入りみそ汁																							●	△		●									●
			ごぼうコロッケ				●																															
			キャベツのかおりあえ																																			
5	月	○	ごはん																																			
			生揚げの中華煮				△																			●	△		●									●
			かにしゅうまい				●				●																											
			もやしのナムル				△															●					△											
6	火	○	ごはん																																			
			鶏肉団子と千切り野菜のさっぱり煮				△																			△	●											●
			かかれいフライ				●																			●												
			しそきゅうり																																			
7	水	○	麦ごはん																																			
			春雨スープ				△																			△	●		●									
			ビビンバの具				△																●			△			●									
			錦糸卵					●																														
			さくさく豆腐				●																			●												
8	木	○	スライスパン			●	●																	●														
			ファイバースープ				△																		●	△		●										
			米粉チキンナゲット																							△	●											
			コールスロー																																			
			いちじくジャム																																			
			卓上コールスロードレッシング																																		●	
9	金	○	ごはん																																			
			豚肉とじゃがいものきんぴら				△															●				△			●									
			いわしの梅煮				△																			△												●
12	月	○	ごはん																																			
			八杯汁				△																		●	△												
			ミンチカツ				●																				●		●									●
			ごぼうの甘辛炒め				△																				△											●
13	火	○	ごはん																																			
			肉じゃが				△																			△			●									
			五目厚焼き卵				△																			△												
14	水	○	きしめん			●																																
			五目きしめんの汁				△																			●	△	●										
			あじの竜田揚げ				△																			△												
			キャベツときゅうりの梅あえ																																			

■ 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。

令和5年6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			
15	木	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●											●	
			きんぴら揚げはんぺん																						●	△													●
			もやしと小松菜のごまあえ				△															●				△													
			しそ味ひじき				△																			△													
16	金	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			キャベツのツナ煮																							△	●												●
			若鶏のマーマレード焼き																																				
			ミックスゼリー																							●					●	●							
19	月	○	ごはん																																				
			鶏肉と野菜のしょうが煮				△																			△	●												●
			たらの銀紙焼き																							●	△												●
			磯香あえ				△																			△													
20	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー		●																					●			●										●
			切り干し大根のコンソメ炒め																										●										●
			冷凍みかん																																				
21	水	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△						●													△	●		●										●
			春巻			●	△																			●	△		●										
			海そうサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング																							△													●
22	木	○	クロワッサン		●	●																		●															
			豚肉と野菜のトマト煮																									●											
			オムレツ		●																																		
			枝豆																							●													
23	金	○	ごはん																																				
			野菜スープ				△																			●	△		●										●
			ささみチーズ入りフライ		●	●																						●											
			えびピラフの具							●																													●
			ピーチミニゼリー																																				●
26	月	○	麦ごはん																																				
			けんちん汁				△															●				△		●										●	
			つくね																																				
			ツナそぼろ				△																				△												●
			フローズンヨーグルト		●																																		
27	火	○	ごはん																																				
			生揚げと豚肉のみそ炒め				△																			●	△		●										●
			たこの唐揚げ																																				
			チンゲンサイのおひたし				△																				△												
28	水	○	ソフトめん			●																																	
			ミートソース																							●			●										●
			キャベツとアスパラガスのソテー																																				●
			小魚																																				●
29	木	○	ごはん																																				
			かぼちゃのみそ汁																							●	△												●
			鶏肉のあまがらめ				△																				△	●											
			ひじきのサラダ				△																				△												
			卓上ごまドレッシング																				●				△												
30	金	○	サンドイッチパンズパン		●	●																		●															
			お豆とえびのクリーム煮		●					●																●			●										●
			ポロニアハムステーキ																									●		●									
			サワーキャベツ																																				
			卓上ケチャップ																																				
			コーヒー牛乳の素																																				

■ 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。