

# 令和5年7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			
3	月	○	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				△																			△													●
4	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△															●				△		●										●	
			お好み焼きはんぺん												●											△												●	
			酢の物				△																			△													
			さつまいもスティック																																				
5	水	○	ごはん																																				
			豆腐と春雨の中華煮				△															●				△	●	●										●	
			揚げぎょうざ			●	△																			△		●											
			さつぱりきゅうり																																				
6	木	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●															
			スコッチブロス																							●		●										●	
			スラッピージョー			●																						●											
			コーンサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
			ごはん																																				
7	金	○	七タ汁				△																	●	△	●											●		
			お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ				△																		●	△	●	●											
			のり酢あえ				△															●				△													
			七タゼリー																																				
			ごはん																																				
10	月	○	里いものそぼろ煮				△																	△	●												●		
			いかの香味揚げ			●									●																							●	
			野菜の甘酢あえ																																				
11	火	○	ごはん																																				
			夏野菜の豚汁																							●	△		●									●	
			厚焼き卵		●																																		●
			きゅうりのごまじょうゆあえ				△															●				△													
12	水	○	ごはん																																				
			じゃがいもの煮付け				△																			△		●										●	
			きんぴら肉団子			●	△															●				△	●											●	
			もやしのあえ物				△																			△													
13	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																									●											
			ココア牛乳の素																							●													
14	金	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			サマーカレー(乳抜き)																							●	●	●			●							●	
			あじのフリッター			●	△																			△												●	
			野菜ソテー																									●										●	
			フルーツ杏仁																							●					●	●							

■ 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7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	火	○	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				△																																	●	
			茎わかめ入りサラダ																																						●
			卓上青じそドレッシング																							△															●
19	水	○	ごはん																																						
			生揚げの煮物				△																		●	△	●													●	
			いわしのしょうが煮				△																			△														●	
			小松菜のおひたし				△																			△														●	
20	木	○	クロスロールパン		●	●																	●																		
			ラタトゥイユ																									●												●	
			鶏肉のカレー焼き																						△	●															
			フルーツゼリー																						●						●	●								●	
21	金	○	ごはん																																						
			豆腐となすのオイスターソース炒め				△																		●	△	●													●	
			えびしゅうまい			●		●																																	●
			青菜のナムル				△																			△															●
24	月	○	ごはん																																						
			ちゃんこ煮				△																			△	●													●	
			枝豆コロッケ			●																			●																
			ゆかりあえ																																						
25	火	○	スライスパン		●	●																	●																		
			じゃがいものベーコン煮																									●												●	
			ツナ入りオムレツ		●																																			●	
			レモンサラダ																																						
			いちごジャム																																						
26	水	○	麦ごはん																																						
			いなか汁																						●	△														●	
			豚丼の具				△																			△		●												●	
			冷凍みかん																																						
27	木	○	りんごパン		●	●																		●																	
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●		●	●												●	
			焼きソーセージ																									●													
			青パパイヤのサラダ																																						
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																
28	金	○	麦ごはん																																						
			オクラのトマトスープ																							△		●												●	
			チキンカツ			●																					●														
			ツナピラフの具																						●															●	
			アセロラミニゼリー																																						
31	月	○	ごはん																																						
			とうがん汁				△																			△	●													●	
			信田のみそかけ																						●															●	
			ポイルキャベツ																																						
			卓上甘みそ																																					●	

■ 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。