

令和5年9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	金	○	ごはん																																				
			すまし汁				△																			△	●												●
			たらの銀紙焼き																						●	△													●
			のり酢あえ				△															●				△													
			さつまいもスティック																																				
4	月	○	ごはん																																				
			マーボービーンズ				△																			●	△	●	●										●
			揚げえびしゅうまい			●		●																															●
			青菜のナムル				△															●				△													
5	火	○	ごはん																																				
			じゃがいものそぼろ煮				△																			△	●												●
			さばのみぞれ煮				△																	●		△													
			もやしときゅうりのあえ物				△																			△													
6	水	○	麦ごはん																																				
			生揚げの煮物				△																			●	△		●										●
			つくね																								△	●											
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△													●
7	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																									●											
			アセロラミニゼリー																																				
8	金	○	ごはん																																				
			切り干し大根のみそ汁																						●	△													●
			さんまのかば焼き				△																			△													●
			キャベツときゅうりの昆布あえ			●	△																			△													
11	月	○	麦ごはん																																				
			春雨スープ				△																			△	●	●											●
			ビビンバの具				△															●				△		●											●
			錦糸卵		●																																		●
			ももヨーグルト		●																										●								
12	火	○	ごはん																																				
			愛知のいわし入りつみれ汁																							△													●
			里いもコロッケ			●	△																			●	△	●											
			アーモンドあえ				△																				△								●				
13	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			チキンカレー		●																				●		●	●										●	
			野菜ソテー																									●											●
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●			
14	木	○	ラーメン			●																																	
			野菜たっぷりタンメンの汁				△																		●	△	●	●								●	●		
			ツナ入りはんぺん																							△													●
			たけのこのソテーサラダ				△															●				△													
			卓上和風クリームドレッシング																							△													●

■ 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9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	金	○	ごはん																																				
			ファイバースープ				△																		●	△			●										●
			米粉ささみフライ																						●		●												●
			ツナピラフの具																																				●
			型抜きチーズ			●																																	
19	火	○	ごはん																																				
			ちゃんこ煮				△																																●
			信田のみそかけ																						●														●
			みどりキャベツ																																				
			卓上甘みそ																			●					△												
20	水	○	ごはん																																				
			けんちん汁				△															●				●	△											●	
			あじフライ			●																																	●
			きゅうりとわかめの酢の物				△																																
			卓上ソース																																				
21	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			豆と穀物のミネストラスープ																						●	△		●										●	
			鶏肉のカレー焼き																								△	●											
			カラフルラペ																																				
22	金	○	ごはん																																				
			いなか汁																								△												●
			米粉いかフライのレモン煮				△								●												△												
			高野豆腐入りそばろ井の具				△																			●	△	●											
25	月	○	わかめごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮				△																				△		●										●
			五目厚焼き卵		●		△																				△												
			煮豆				△																			●	△												●
26	火	○	ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△							●												△	●	●											●
			ショーロンポー			●	△																				△		●										●
			冷凍みかん																																				
27	水	○	うどん			●																																	
			カレーうどんの汁				△																			●	△		●									●	
			アイアンチキン																									●											
			小松菜のごまあえ				△															●					△												
28	木	○	サンドイッチバンズパン		●	●																		●															
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																					●			●										
			ハンバーグのトマトソースかけ																								△	●											
			ポイルキャベツ																																				
			コーヒー牛乳の素																																				
29	金	○	ごはん																																				
			月菜汁				△																			●	△												●
			鶏肉の唐揚げ				△																				△	●											
			キャベツのごまゆかり																				●																
			月見ゼリー																																		●		

■ 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。