

令和5年10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			
2	月	○	ごはん																																				
			ホイコーロー				△																			△			●										
			かにしゅうまい			●					●																		●										●
			春雨サラダ																																				
			卓上中華ドレッシング																			●				△													●
3	火	○	五穀ごはん																																				
			秋の恵みハヤシシチュー		●																					●		●										●	
			じゃがいもとコーンのマヨネーズ炒め				△																			●	△												
			小魚																																			●	
4	水	○	ごはん																																				
			肉団子と千切り野菜のさっぱり煮				△																			△	●											●	
			れんこんコロッケ			●																				●	△	●											
			しそきゅうり																																				
5	木	○	小型ロールパン		●	●																		●															
			イタリアンスパゲティ			●																				●			●									●	
			ツナ入りオムレツ		●																																		●
			フルーツゼリー																							●				●	●					●			
6	金	○	ごはん																																				
			のっぺい汁				△																			△	●											●	
			みそカツ			●																				●			●										
			キャベツのかおりあえ																																				
			卓上甘みそ																			●				△													
10	火	○	わかめごはん																																				
			かきたま汁		●		△																			●	△											●	
			かぼちゃひき肉フライ			●																							●										
			はくさいのおひたし				△																				△												
11	水	○	きしめん			●																																	
			みそきしめんの汁																							●	△	●										●	
			米粉かき揚げ																																				
			りんご																													●							
12	木	○	ごはん																																				
			豆じゃが				△																			●	△	●										●	
			さんまのみぞれ煮				△																				△											●	
もやしときゅうりのごまじょうゆあえ				△															●				△																
13	金	○	ミルクロールパン		●	●																		●															
			スコッチブロス																							●			●										●
			チキンのフレッシュソースかけ				△																				△	●											
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
16	月	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																				△	●										●	
			お好み焼きはんぺん												●												△											●	
			キャベツのなめたけあえ				△																				△									●	●		
ファイバーヨーグルト		●																																					

■ 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10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				
17	火	○	ロウカット玄米ごはん																																					
			豆腐のすまし汁				△																		●	△												●		
			いわしの南蛮漬				△																																●	
			栗入りまぜごはんの具				△																				●												●	
			洋梨ミニゼリー																																					
18	水	○	麦ごはん																																					
			和風カレー煮				△																			●	△		●									●		
			ねぎ入り卵焼き	●																																			●	
			はくさいときゅうりの即席漬				△														●						△													
19	木	○	りんごパン		●	●																			●															
			ポテトのドイツ風煮																							●		●											●	
			照り焼きチキン																							△	●													
			コールスロー																																					
			卓上コールスロードレッシング																																		●			
20	金	○	ごはん																																					
			根菜のごま汁				△															●				●	△											●		
			ハンバーグのきのこあんかけ				△																●			●	△	●	●										●	
			ひじきサラダ				△																				△													●
			卓上和風クリーミードレッシング																								△													●
23	月	○	ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮				△																			●	△	●											●	
			さばのおかか煮				△																				●	△											●	
			磯香あえ				△																				△													
24	火	○	麦ごはん																																					
			中華風スープ				△																			△	●	●												
			揚げぎょうざ			●	△																				△		●											
			チャーハンの具				△															●				△		●												
			さくさく豆腐			●																				●														
25	水	○	ソフトめん			●																																		
			カレーソース																							●		●										●		
			ソーセージとキャベツのソテー																										●										●	
			アセロラゼリー																																				●	
26	木	○	ごはん																																					
			豆腐のオイスターソース炒め				△															●				●	△	●	●										●	
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ				△																				△												●	
			海そうサラダ																																					
			卓上青じそドレッシング																								△													●
27	金	○	スライスパン		●	●																			●															
			キャベツのツナ煮																																				●	
			ポロニアハムステーキ																									●	●											
			カラフルマリネ																																					
			いちじくジャム																																					
30	月	○	ごはん																																					
			さつまいものみそ汁																							△	●												●	
			あじの磯辺フライ			●																				●													●	
			ごまキャベツ																				●																	
31	火	○	ごはん																																					
			いか団子のスープ				△								●											△	●	●											●	
			ブルコギ				△																●			△		●												
			みかん																																					

■ 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。