

令和5年11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	水	○	スライスパン		●	●																	●																		
			あさりのチャウダー		●																																	●	●		
			鶏肉のカレー焼き																							△	●														
			ポパイサラダ																									●													
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●															
			いちごジャム																																						
2	木	○	ごはん																																						
			肉じゃが					△											●						△														●		
			かかれいフライ				●																																	●	
			さっぱりきゅうり																																						
			卓上ソース																																						
6	月	○	ごはん																																						
			きのこ汁					△																	△	●													●		
			信田のみそかけ																						●														●		
			はくさいと小松菜のおひたし					△																		△															
			卓上甘みそ																							△															
7	火	○	ラーメン			●																																			
			豚骨ラーメンの汁					△																		△		●											●		
			さつまいものあめ煮																																						
			ツナキャベツ																								△													●	
8	水	○	ごはん																																						
			豚汁																						●	△		●											●		
			いわしの梅煮					△																		△													●		
			もやしときゅうりのあえ物					△																		△															
9	木	○	麦ごはん																																						
			ワンタンスープ				●	△																		△	●		●												
			ビビンバの具					△																		△		●													
			錦糸卵		●																																			●	
			ヨーグルト			●																																			
10	金	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●																	
			オニオンスープ					△																	●	△	●		●										●		
			ポイルソーセージ																									●													
			サワーキャベツ																																						
			卓上ケチャップ																																						
			ココア牛乳の素																							●															
13	月	○	麦ごはん																																						
			中華飯の具(うずら卵ぬき)					△						●												△	●		●										●		
			ショーロンポー				●	△																			△		●										●		
			茎わかめ入りサラダ																																						
			卓上青じそドレッシング																								△													●	
14	火	○	ごはん																																						
			豚肉と野菜の細切り炒め					△																		△		●													
			つくね																							△	●														
			アーモンドあえ					△																		△											●				
			さつまいもチップス																																						

■ 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11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	水	○	ごはん																																				
			高野豆腐の卵とじ	●			△																		●	△	●											●	
			いかの香味揚げ			●									●										●														●
			みかん																																				
16	木	○	ごはん																																				
			じゃがいもの白みそ汁																						●	△												●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ				△																			△	●												
			のり酢あえ				△															●				△													
17	金	○	小型ロールパン		●	●																		●													●		
			クリームスパゲティ		●	●																			●			●										●	
			米粉チキンナゲット																							△	●												
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●														●					●			
20	月	○	ごはん																																				
			ひきずり				△																		●	△	●											●	
			さつまいもコロケ			●																			●														
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																				△												●
21	火	○	わかめごはん																																				
			大根のそぼろ煮				△																		●	△		●										●	
			厚焼き卵	●																																			●
			りんご																												●								
22	水	○	うどん			●																																	
			五目うどんの汁				△																		●	△	●											●	
			米粉ホキフライの香味ソースかけ				△																			△													●
			キャベツのたくあんあえ																			●																	
24	金	○	愛知の大根葉ごはん																																				
			八杯汁				△																		●	△												●	
			さばのみそ煮																						●	△													
			れんこんのゆかりあえ				△																				△												
			蒲郡みかんゼリー																																				
27	月	○	ごはん																																				
			塩ちゃんこ				△																		●	△	●	●										●	
			米粉ししゃもフライの野菜あんかけ				△																			△													●
			きんぴらごぼう				△																		●	△		●										●	
28	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			キーマカレー																						●			●										●	
			元気ツナサラダ			●	△																			△													●
			ピーチミニゼリー																												●								
29	水	○	ごはん																																				
			豚肉ともやしのスープ				△																		●	△	●	●										●	
			春巻			●	△																		●	△		●											
30	木	○	大根のナムル				△																●	△															
			米粉パン(小麦入り)		●	●																			●														
			ポークビーンズ																						●			●											●
			チーズ入りオムレツ	●	●																																		
レモンサラダ																																							

■ 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。