

令和5年12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																																				
			豆乳入りみそ汁																						●	△													●
			いわしのしょうが煮					△																		△													●
			みかん																																				
4	月	○	麦ごはん																																				
			マーボービーンズ					△																	●	△	●		●									●	
			えびしゅうまい				●		●																														●
			中華あえ					△														●				△													
5	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜のしょうが煮					△																		△			●										●
			お好み焼きはんぺん												●											△													●
			きゅうりの昆布あえ				●	△																		△													
			りんごミニゼリー																													●							
6	水	○	ごはん																																				
			むらくも汁		●			△																	●	△												●	
			れんこんサンドフライ				●	△																		●	△	●											
			小松菜のごまあえ					△														●				△													
7	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			コーンスープ(小麦ぬき)		●																				●				●										●
			スラッピージョー				●																						●										
			フルーツのゼリーあえ																												●	●				●			
8	金	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)					△						●												△			●										●
			揚げぎょうざ				●	△																			△			●									
			春雨サラダ					△														●				△													
11	月	○	ごはん																																				
			いもたき					△																			△	●											●
			肉団子の甘辛煮				●	△												●					●	△	●	●	●										●
			はくさいのごま酢あえ					△														●				△													
12	火	○	ごはん																																				
			けんちん汁					△																															●
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ					△																		△													●
			キャベツのかおりあえ																																				
			いちごヨーグルト				●																																
13	水	○	ソフトめん				●																																
			ミートソース																						●				●										●
			カラフルマリネ																																				●
			小魚																																				●
14	木	○	ごはん																																				
			高野豆腐の炒り煮					△																	●	△	●											●	
			かぼちゃひき肉フライ				●																							●									
			きゅうりの福神漬あえ																							△													

■ 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12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	○	ミルクロールパン		●	●																	●																		
			ミネストラスープ																					●	△			●											●		
			ツナ入りオムレツ	●																																				●	
			大根サラダ																																						
			卓上コーンクリームドレッシング																																						
			コーヒー牛乳の素																																						
18	月	○	ごはん																																						
			豆じゃが					△																●	△			●												●	
			さばの銀紙焼き																					●	△																
			ゆかりあえ																																						
19	火	○	りんごパン		●	●																	●																		
			ファイバースープ					△																●	△			●												●	
			照り焼きチキン																						△	●															
			キャベツとれんこんのごまサラダ																			●																			
			卓上ごまドレッシング																						●	△															
20	水	○	ごはん																																						
			沢煮椀					△																●	△			●											●		
			米粉いかフライのレモン煮					△							●											△															
			かぼちゃの煮つけ					△																		△															
21	木	○	ごはん																																						
			みそ煮					△																●	△			●											●		
			五目厚焼き卵	●				△																		△															
			キャベツの土佐あえ					△																			△														
22	金	○	麦ごはん																																						
			コンソメスープ					△																●	△			●													
			チキンのフレッシュソースかけ					△																		△	●														
			ツナピラフの具																																						
			いちごババロア																						●																
25	月	○	ごはん																																						
			生揚げのオイスターソース炒め					△																●	△	●		●											●		
			わかさぎの甘酢かけ					△																		△														●	
26	火	○	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																									●													
			型抜きチーズ					●																																	
27	水	○	ロウカット玄米ごはん																																						
			冬野菜のカレー					●																●				●											●		
			花野菜のサラダ																																						
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●																
			さつまいもスティック																																						

■ 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。