

令和6年1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					
9	火	○	サンドイッチパンズパン		●	●																	●																		
			ポトフ					△																	△			●											●		
			ハンバーグのいちじくソースかけ						△																△	●															
			サワーキャベツ																																						
			ココア牛乳の素																							●															
10	水	○	ごはん																																						
			豆腐と春雨の中華煮					△													●				●	△	●	●												●	
			かにしゅうまい							●		●																	●												●
			中華風大根サラダ																																						
			卓上中華風ドレッシング																			●				△															●
11	木	○	きしめん				●																																		
			肉きしめんの汁					△																					●											●	
			米粉ホキフライのレモン煮					△																																	●
			さっぱりきゅうり																																						
12	金	○	ごはん																																						
			八杯汁					△																																	●
			きんぴら肉団子																		●				●	△	●	●													●
			のり酢あえ					△																																	
			ヨーグルト							●																															
15	月	○	ごはん																																						
			肉じゃが					△																																●	
			たらの銀紙焼き																						●	△														●	
			キャベツのたくあんあえ																			●																			
16	火	○	五穀ごはん																																						
			チキンカレー						●																●	●	●													●	
			元気サラダ					●	△																	△		●												●	
			さくさく豆腐					●																	●																
17	水	○	麦ごはん																																						
			じゃがいもの白みそ汁																							△														●	
			にぎすフライ					●																																●	
			したじめしの具						△																	●	△	●													●
			卓上ソース																																						
			みかんミニゼリー																																						
18	木	○	ごはん																																						
			生揚げの中華煮					△													●				●	△	●														
			ショーロンポー					●	△																																●
			もやしとわかめのツナサラダ																																						●
			卓上青じそドレッシング																																						●
19	金	○	小型ロールパン				●																●																		
			イタリアンスパゲティ					●																	●																
			米粉チキンナゲット																							△	●														
			ファイバーゼリーのフルーツあえ																																					●	
22	月	○	わかめごはん																																						
			肉団子と白菜の煮物					△																	●	△	●													●	
			いわしの梅煮					△																																●	
			れんこんの甘辛炒め					△																																●	

■ 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6年1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			
23	火	○	麦ごはん																																				
			中華飯の具(うずら卵ぬき)				△	●																		△	●	●										●	
			春巻			●	△																			●	△	●											
			きゅうりのナムル					△														●				△													
24	水	○	ごはん																																				
			高野豆腐のみそ汁																							●	△												●
			豚肉のしょうが炒め					△																			△		●										
			いよかん																																				
25	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			スコッチブロス																							●		●											●
			トマト入りオムレツ	●																						△													
			ブロッコリーとコーンのサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
			いちごジャム																																				
26	金	○	ごはん																																				
			ひきずり				△																		●	△	●											●	
			里いもコロッケ			●	△																			●	△	●											
			煮酢あえ																																				
29	月	○	ごはん																																				
			鶏肉と根菜のみそ煮																						●	△	●											●	
			さばの塩焼き																					●															
30	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			かきたま汁	●			△																		●	△												●	
			鶏肉の唐揚げ				△																			△	●												
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△													●
31	水	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																		●															
			かぶのシチュー		●																					●		●	●										●
			焼きソーセージ																										●										
			カラフルサラダ																																				
			卓上フレンチドレッシング																																				

■ 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。