

# 令和6年2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	木	○	ごはん																																				
			冬野菜の鶏団子汁				△																			△	●											●	
			信田のみそかけ																						●														●
			ポイルキャベツ																																				
			卓上甘みそ																				●			△													
2	金	○	ごはん																																				
			沢煮椀				△																			△		●										●	
			いわしのかば焼き				△																			△													●
			磯香あえ				△																			△													●
5	月	○	麦ごはん																																				
			わかめスープ				△																		●	△	●	●										●	
			ビビンバの具				△															●				△		●										●	
			錦糸卵		●																																	●	
			いちごヨーグルト			●																																	
6	火	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			根菜カレー		●																				●			●										●	
			あじのフリッター			●	△																			△													●
			きゅうりの福神漬けあえ																			●				△													●
7	水	○	ごはん																																				
			豚汁																						●	△		●										●	
			つくね																							△	●												●
			キャベツのごまゆかり																			●																	
8	木	○	りんごパン		●	●																		●															
			あさりのチャウダー		●																								●							●	●		
			ポイルソーセージ																									●											
			青パパイヤのサラダ																																				
			卓上コーンクリームドレッシング																																				
9	金	○	ごはん																																				
			ミネストローネ																						●			●										●	
			かぼちゃのハートコロッケ			●																			●	△	●												●
			えびピラフの具							●																													●
13	火	○	麦ごはん																																				
			マーボー豆腐				△																		●	△	●	●										●	
			えびしゅうまい			●		●																															●
			もやしのナムル				△															●				△													●
14	水	○	ソフトめん			●																																	
			きのこ入りミートソース																						●			●										●	
			ツナ入りオムレツ		●																					△													●
			カラフルマリネ																																				
15	木	○	ごはん																																				
			冬野菜と豚肉のごま炒め煮				△															●			●	△		●										●	
			クリームコーンはんぺん																								△												●
			キャベツとほうれん草のなめたけあえ				△																				△										●	●	
りんごミニゼリー																													●										

■ 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6年2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			
16	金	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の煮物				△																		●	△	●											●	
			米粉ししゃもフライの銀あんかけ				△																			△													●
			菜の花あえ				△																			△													
19	月	○	ごはん																																				
			生揚げのオイスターソース炒め				△																			●	△	●	●									●	
			揚げぎょうざ			●	△																			△		●											
			切り干し大根の中華サラダ																																				
			卓上中華風ドレッシング																			●				△												●	
20	火	○	ごはん																																				
			けんちん汁				△															●				●	△											●	
			鶏肉の照り焼き																								△	●											
			ひじきとツナの煮物				△																				△												
21	水	○	ごはん																																				
			里いものそぼろ煮				△																			△	●											●	
			いかの香味揚げ			●							●													●													●
			小松菜のごまあえ				△																●				△												
22	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																									●											
			日向夏ゼリー																																				
26	月	○	ラーメン			●																																	
			広東風ラーメンの汁				△															●				●	△	●	●									●	
			さつまいものあめ煮																																				
			海そうサラダ																																				
			卓上青じそドレッシング																								△												●
27	火	○	ごはん																																				
			豚肉と野菜の細切り炒め				△															●				△		●											
			さばの銀紙焼き																								△												
28	水	○	ごはん																																				
			筑前煮				△																			●	△	●										●	
			ねぎ入り卵焼き		●																																	●	
			きゅうりとわかめの酢の物				△															●					△												
29	木	○	スライスパン		●	●																		●															
			野菜スープ				△																			●	△		●									●	
			ハンバーグのトマトソースかけ																							●	△	●	●										
			ブロッコリーサラダ																																				
			卓上ノンエッグマヨネーズ																							●													
			いちじくジャム																																				

■ 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。