

令和6年3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																																					
			あさりのみそ汁																							△											●	●		
			チキン和風揚げ																							△	●													
			五目ちらし寿司の具					△																	●	△													●	
			いがまんじゅう																							●														
4	月	○	ごはん																																					
			マーボービーンズ					△																		●	△	●											●	
			ショーロンポー				●	△																			△		●											●
			青菜のナムル					△														●					△													
5	火	○	麦ごはん																																					
			ハヤシシチュー				●																			●		●											●	
			コーンフライ					●																		●	△													
			レモンサラダ																																					
6	水	○	ごはん																																					
			豚肉とじゃがいものきんぴら					△																																
			お好み焼きはんぺん												●												△													●
			きゅうりの昆布あえ					●	△																		△													
			型抜きチーズ				●																																	
7	木	○	サンドイッチロールパン				●	●																●														●		
			白いんげん豆のポタージュ					●																		●		●											●	
			ドライカレー																							●		●											●	
			きゅうりとコーンのサラダ																																					
			卓上コーンクリームドレッシング																																					
8	金	○	わかめごはん																																					
			豆じゃが					△																	●	△		●											●	
			ほうれん草入り卵焼き				●																																	
			もやしときゅうりのあえ物					△																			△													
11	月	○	ごはん																																					
			鶏肉と根菜のみそ煮																							●	△	●		●									●	
			ミンチカツ					●																				●	●										●	
12	火	○	ごはん																																					
			八宝菜(うずら卵ぬき)					△																															●	
			コーンしゅうまい					●																		●			●										●	
			中華風大根サラダ																																					
			卓上ごまドレッシング																																					
13	水	○	うどん				●																																	
			五目うどんの汁					△																		●	△	●										●		
			米粉いかフライのレモン煮					△							●												△													
			キャベツのかおりあえ																																					
14	木	○	ごはん																																					
			大根と豚肉の煮物					△																															●	
			たらの銀紙焼き																							●	△												●	
			しそきゅうり																																					

■ 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3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	○	スライスパン		●	●																	●																	
			コンソメスープ				△																		●	△		●											●	
			チーズ入りオムレツ	●	●																																			
			ブロッコリー																																					
			卓上ノンエッグマヨネーズ																						●															
			りんごジャム																													●								
18	月	○	麦ごはん																																					
			高野豆腐の炒り煮				△																		●	△	●												●	
			厚焼き卵	●																																				●
			ひじきとじゃこのふりかけ				△																			△														●
19	火	○	赤飯																																					
			湯葉のすまし汁				△																		●	△														●
			鶏肉のあまがらめ				△																			△	●													
			のり酢あえ				△															●				△														
			いちごクレープ																						●	△														
21	木	○	米粉パン(小麦入り)		●	●																	●																	
			ミネストラスープ																					●	△	●	●												●	
			ポロニアハムステーキ																								●	●												
			ファイバーゼリーのフルーツあえ														●													●	●					●				
22	金	○	ごはん																																					
			ちゃんこ煮				△																		△	●													●	
			さばのおかか煮				△																	●	△														●	
			清見																																					
25	月	○	ごはん																																					
			のっぺい汁				△																		△	●													●	
			いわしの南蛮漬け				△																			△													●	
			アーモンドあえ				△																			△		●												
26	火	○	ミルクロールパン		●	●																	●																	
			コンスープ(小麦ぬき)		●																				●		●												●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ				△																		△	●														
			コールスロー																																					
			卓上コールスロートレッシング																																				●	
27	水	○	ごはん																																					
			根菜のごま汁				△																		●	△													●	
			豚丼の具				△																			△		●											●	
			ヨーグルト		●																																			
28	木	○	クロロールパン		●	●																	●																	
			ポークビーンズ																						●		●												●	
			ツナと野菜のソテー																																				●	
			アセロラミニゼリー																																					

■ 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。