

令和6年6月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

年 組 名前

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

日	曜	牛乳	対応欄 (小中用)	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	アーモンド	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	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	あさり	その他魚介類	パイナップル							
3	月	○		麦ごはん																																								
				たまねぎの中華スープ									△															△	●															
				ピビンパの具									△													●			△															
				錦糸卵		●																																					●	
				☆フローズンヨーグルト			●																																					
4	火	○		ごはん																																								
				豚肉と野菜の細切り炒め									△												●			△																
				めひかりのフライ								●																															●	
				かみかみサラダ									△															●	△															
5	水	○		スライスパン		●				●																●																		
				コーンスープ(乳除去食)		●																						●	●													●		
				ポロニアソーセージ																									●															
				彩りサラダ																								●																●
				いちじくジャム																																								
6	木	○		ごはん																																								
				じゃがいもの白みそ汁																								●	△														●	
				米粉いかフライのレモン煮									△						●										△															
				小松菜のアーモンドあえ									△				●												△															
7	金	○		ソフトめん					●																																			
				大豆入りカレーソース																								●	●													●		
				ソーセージとアスパラガスのソテー																										●													●	
				冷凍みかん																																								
10	月	○		わかめごはん																																								
				鶏団子汁									△															●	△	●													●	
				かれのい唐揚げ																																							●	
				チンゲンサイのおひたし									△																△															
11	火	○		ごはん																																								
				豆腐となすのオイスターソース炒め									△												●		●	△	●													●		
				にらまんじゅう								●	△															●	△														●	
				大豆もやしときゅうりの中華サラダ																								●																
				アーモンド													●																											
12	水	○		ごはん																																								
				高野豆腐の卵とじ(卵除去食)		●							△															●	△	●												●		
				いわしの梅煮									△																△														●	
				きゅうりのコロコロあえ									△															●	△															
13	木	○		クロワッサン		●				●																●																		
				キャベツのツナ煮																																						●		
				若鶏のハーブ焼き																									△	●														
				ごぼうと枝豆のサラダ									△															●	△															
				りんごミニゼリー																																						●		
14	金	○		ごはん																																								
				なすのみそ汁																								●	△													●		
				鶏肉の唐揚げ									△																△	●														
				もやしのなめたけあえ									△																△											●	●			

■ 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、たこ等の魚介類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。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

