令和５年度３月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

18日（月）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[愛知の大根葉ごはん]														
[セレクトフライ（小学校）]														
トンカツ　50g			●									●		
えびカツ 60g			●	●						●				
菜種白絞油(kg)														
トマトケチャップ3kg														
ウスターソース　1.8L														
上白糖														
[さめのカレーフライ（中学校）]														
白身魚のカレーフライ40g			●							●				
菜種白絞油(kg)														
[小松菜のねりごまあえ]														
こまつな														
もやし														
ホールコーン														
ねりごま							●							
白いりごま							●							
白すりごま							●							
上白糖														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
[豚汁]														
豚もも肉（ｽﾗｲｽ）												●		
冷凍豆腐										●				
ごぼう														
にんじん　2L														
だいこん　2L														
さといも(皮むき)　L														
ねぎ														
赤みそ（佐）										●				
だしパック(カツオ)														
水														
[セレクトデザート（小学校）]														
こしあんクリーム大福		●								●				
※右側に続く														

19日（火）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[ごはん]														
[ハヤシライス]														
豚もも肉（ｽﾗｲｽ）												●		
菜種油(手つき)														
じゃがいも　2L														
にんじん　2L														
玉葱　2L														
カットトマト(ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽ)														
ハヤシルウ			●							●		●		
トマトケチャップ3kg														
トマトピューレ3kg														
ウスターソース　1.8L														
食塩														
白こしょう														
ローレルパウダー														
赤ワイン														
本みりん														
水														
[しいらのバジルフライ]														
白身魚の蒼草フライ　40g			●							●				
菜種白絞油(kg)														
[グリーンサラダ]														
キャベツ　2L														
きゅうり														
ブロッコリー														
イタリアンドレッシング														
※18日の続き														
いちごクレープ										●				
豆乳プリンタルト										●				
[蒲郡みかんゼリー（中学校）]														
蒲郡みかんゼリー														

20日（水）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他

21日（木）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[ごはん]														
[厚揚げのヤンニョム]														
一口生揚げ（1cm角）冷凍										●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
ｺﾁｭｼﾞｬﾝ										●				
三温（1kg袋）														
本みりん														
おろしにんにく														
トマトケチャップ3kg														
でん粉														
[チャプチェ]														
豚もも肉（ｽﾗｲｽ）												●		
おろしにんにく														
しょうが														
酒														
マロニー														
にんじん　2L														
青ピーマン														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
上白糖														
ごま油							●							
[わかめスープ]														
カットわかめ														
玉葱　2L														
白かまぼこ														
ホールコーン														
たけのこ(水煮)														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
中華だし														
食塩														
白こしょう														
水														
[ヨーグルト]														
ヨーグルト		●												

	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他

4日（中学校）、18日（小学校）のセレクト給食について

※セレクトフライは、同じ食缶に仕切りなしで入っています。

※同じ揚げ油、同じ調理器具を使用します。

◆必ずお読みください◆

緊急対応用食材の提供について

岩倉市では、施設設備の不具合や災害等により、予定していた給食が提供できない場合に提供する食材として、「緊急対応用食材」を備蓄しています。

緊急対応用食材の提供について、「学校給食予定献立表兼アレルギー対応確認表」のサインをもって保護者の同意とさせていただき、保護者の同意がある場合のみ提供します。

緊急対応用食材の詳細は、以下のとおりです。

食品名	原材料名
災害・緊急時用備蓄カレー	たまねぎ　じゃがいも　ソテーオニオン　にんじん　砂糖 植物油　トマトペースト　セロリー　食塩　砂糖加工品　香辛料 酵母エキス　しょうが　にんにく　かぼちゃ　カレー粉　水 増粘剤（加工デンプン）
ゆかり（ふりかけ）	塩蔵赤しそ（赤しそ　食塩　梅酢）　砂糖　食塩　酵母エキス 酸味料

※アレルギー特定原材料等28品目を含みません。

なお、緊急時の使用や消費期限により、年度途中で緊急対応用食材の買い替えをすることがあります。毎月配付している「使用物資」一覧にも、同様の原材料詳細を掲載します。

必ず毎月ご確認ください。

＊学校給食の食物アレルギーに関する問い合わせ＊学校給食センター　TEL66－7331