

令和元年9月(18回) 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表 R1. 8. 13 作成

◎⇒新献立 ★⇒業者直送 小⇒小学校のみ 中⇒中学校のみ 安城市教育委員会 総務課  
 問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

南部	※主食のアレルゲンは下に記載してあります。		献立ごとのアレルゲン	
3 (火)	ロウカット玄米ごはん 牛乳	夏野菜のカレーライス えびの唐揚げ	豚肉、カレールウ (R社)、チーズ (乳)、脱脂粉乳、チャツネ、洋風だし 海そうサラダ [青じそドレッシング (小麦、さば、大豆、魚)]	コーヒー牛乳の素
4 (水)	麦ごはん・牛乳	ワンタンスープ ピピンバ	ワンタン皮 (小麦)、メンマ (小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、しょうゆ 豚肉、しょうゆ、ごま、ごま油	錦糸卵 [卵、魚] アーモンド小魚 [アーモンド、魚]
5 (木)	サンドイッチパンズパン 牛乳	ミネストラスープ ハンバーグのいちじくソースかけ	ベーコン (豚肉)、トマトベースソース (大豆)、コンソメ、洋風だし ハンバーグ (小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ	野菜の甘酢あえ
6 (金)	ごはん・牛乳	かきたま汁 キャベツのかおりあえ	卵、かまぼこ (魚)、豆腐 (大豆)、しょうゆ、だしパック きらず揚げ [小麦、大豆]	◎さけの和風マリネ [さけ、しょうゆ]
9 (月)	麦ごはん・牛乳	豚汁 いりこふりかけ	豚肉、豆腐 (大豆)、油揚げ (大豆)、赤みそ、だしパック しらす干し (魚)、かつお節 (魚)、塩昆布 (小麦、大豆)、ごま、しょうゆ	里芋コロッケ [小麦、大豆、鶏肉]
10 (火)	わかめごはん・牛乳	高野豆腐の炒り煮 アーモンドあえ	高野豆腐 (大豆)、鶏肉、はんぺん (大豆、魚)、しょうゆ、和風だし アーモンド [アーモンド、しょうゆ]	厚焼き卵 [卵、魚]
11 (水)	クロスロールパン・牛乳	さつまいものポタージュ カラフルマリネ	鶏肉、コンソメ、牛乳、脱脂粉乳 いちじくジャム	小 ボイルソーセージ [豚肉] 中 ボイルソーセージ [豚肉]
12 (木)	ごはん・牛乳	月菜汁 キャベツのごまゆかり	鶏肉、だしパック、しょうゆ ごま	さんまのしょうが煮 [小麦、大豆、魚] ★月見ゼリー
13 (金)	ソフトめん・牛乳	ジャージャーめん 中華風サラダ	豚肉、たけのこ、しょうゆ、甜面醬 (小麦、ごま、大豆)、赤みそ しょうゆ、ごま油	えびしゅうまい [えび、小麦、魚]
17 (火)	ごはん・牛乳	中華風スープ ◎ささみの大葉梅肉フライ キムタクごはんの具	ハム (豚肉)、かまぼこ (魚)、メンマ (小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、しょうゆ 小麦、大豆、鶏肉 豚肉、白菜キムチ (小麦、大豆、りんご、魚)、つぼ漬 (魚)、ごま油、しょうゆ	★フローズンヨーグルト [乳]
18 (水)	ごはん・牛乳	中華飯 ひじきサラダ	豚肉、えび、たけのこ、うずら卵 (卵)、鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ、ごま油 しょうゆ、枝豆 (大豆)	ぎょうざ [小麦、ごま、大豆、豚肉、魚] 卓上ソイドレッシング [小麦、卵、大豆、魚]
19 (木)	ごはん・牛乳	豚肉と野菜のしょうが煮 みどりキャベツ	豚肉、しょうゆ、和風だし 卓上甘みそ	信田のみそかけ [けんちん信田 (大豆、魚)]
20 (金)	ごはん・牛乳	マーボーピーンズ 米粉ししゃもフライの銀あんかけ	豆腐 (大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ、中華だし、赤みそ 米粉ししゃもフライ (魚)、しょうゆ、和風だし	青菜のナムル [ごま、しょうゆ、ごま油]
24 (火)	ごはん・牛乳	けんちん汁 さばの銀紙焼き	豆腐 (大豆)、油揚げ (大豆)、ごま油、しょうゆ、和風だし さば、大豆	のり酢あえ [しょうゆ] 中 カシューナッツ
25 (水)	米粉パン(小麦入り) 牛乳	じゃがいものベーコン煮 ファイバーゼリーのフルーツあえ	ベーコン (豚肉)、コンソメ ファイバーゼリー (オレンジ、りんご)、もも	アイアンチキン [鶏レバー (鶏肉)] 中 アーモンド
26 (木)	ごはん・牛乳	コーンスープ チキンライスの具	ベーコン (豚肉)、牛乳、脱脂粉乳、洋風だし 鶏肉、枝豆 (大豆)、コンソメ	ツナ入りオムレツ [卵、大豆、鶏肉、魚] りんごミニゼリー [りんご]
27 (金)	ラーメン・牛乳	五目ラーメン ミンチカツ	豚肉、メンマ (小麦、大豆、たけのこ)、しょうゆラーメンの素 (小麦、大豆、鶏肉、魚)、しょうゆ、鶏豚湯 小麦、鶏肉、豚肉、魚	ごまきゅうり [ごま] 中 ★チーズドッグ [小麦、卵、乳]
30 (月)	わかめごはん・牛乳	豆乳入りみそ汁 ボイルキャベツ	豚肉、油揚げ (大豆)、白みそ、豆乳 (大豆)、だしパック 卓上ソース	かれいフライ [小麦、魚]

※ アレルギー物質の原因原材料として、以下32品目のものについて表示してあります。  
 卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに  
 あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、魚、あさり、たけのこ、アーモンド、カカオ  
 ※ 安城市の各調理場では原材料として落花生、そば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、記載してありません。  
 (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いいます。)

さらに詳しく知りたい方は、担当調理場(栄養士)へお問い合わせください。

主な調味料	
和風だし (魚)	しょうゆ (大豆、小麦)
洋風だし (大豆、豚肉、魚)	オイスターソース (小麦、大豆、魚)
中華だし (大豆、鶏肉、豚肉、魚)	卓上ノンエッグマヨネーズ (卵抜き) (大豆)
だしパック (魚)	トマトベースソース (大豆)
コンソメ (魚)	脱脂粉乳 (乳)
鶏豚湯 (鶏肉、豚肉)	チャツネ (りんご)
赤みそ (大豆)	カレールウ (R社 小麦抜き 甘口) (カカオ)
白みそ (大豆)	ハヤシルウ (R社 小麦抜き) (カカオ)
ミックスみそ (大豆)	ごま油 (ごま)
卓上甘みそ (大豆、ごま)	
32品目を含まない調味料等	
卓上ソース	カレールウ (N社 小麦抜き 甘口)
ソース (ウスター) 1.8リットル	(N社 小麦抜き 中辛)
トマトケチャップ (フィルム)	ホワイトルウ (小麦抜き)
豆板じゃん	ハヤシルウ (B社 小麦抜き)

主食のアレルゲン	
パン	・スライスパン、小型ロールパン、レーズンロールパン、クロワッサン、愛知のツイストパン、クロスロールパン、サンドイッチパンズパン、サンドイッチロールパン、ミルクロールパン、米粉パンの10品目 (小麦、乳、大豆、豚肉) ・りんごパン (小麦、乳、大豆、豚肉、りんご) ・ナン (小麦) ※パン工場、卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。
めん	・ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめんの4品目 (小麦) ※めん工場、そばを製造しています。卵、大豆を含む市販品の製造をしています。
ごはん	・麦ごはん、五穀ごはんの2品目 (大麦) ※米飯工場、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。