

令和元年12月(15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. 11. 14 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
2 (月)	ごはん・牛乳	牛肉と野菜の細切り炒め [牛肉、たけのこ、しょうゆ、ごま油] かれいフライ [小麦、魚]	みどりキャベツ 卓上ソース
3 (火)	ミルクロールパン・牛乳	肉団子のクリーム煮 [ミートボール (小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、魚、カカオ)、脱脂粉乳、バター (乳)、洋風だし] 鶏肉のカレー焼き [鶏肉、魚]	コーンサラダ 卓上フレンチドレッシング いちじくジャム
4 (水)	ごはん・牛乳	白菜マーボー [豚肉、豆腐 (大豆)、たけのこ、しょうゆ、赤みそ、中華だし] 揚げ米粉ぎょうざ [大豆、豚肉]	きゅうりのナムル [しょうゆ、ごま、ごま油]
5 (木)	わかめごはん・牛乳	かきたま汁 [卵、しらす干し (魚)、豆腐 (大豆)、しょうゆ、だしパック] 豚肉のしょうが炒め [豚肉、しょうゆ]	みかん
6 (金)	ごはん・牛乳	じゃがいものそぼろ煮 [鶏肉、はんぺん (大豆、魚)、しょうゆ、和風だし] わかさぎの南蛮漬 [わかさぎの唐揚げ (魚)、しょうゆ]	キャベツのかおりあえ
9 (月)	ごはん・牛乳	筑前煮 [鶏肉、ちくわ (魚)、たけのこ、しょうゆ、和風だし] たらの紙焼き [大豆、魚]	磯香あえ [しょうゆ] 中 カシューナッツ
10 (火)	ごはん・牛乳	ひきざり [鶏肉、かまぼこ (魚)、生ふ (小麦)、しょうゆ、和風だし] しそきゅうり	きらず揚げ [小麦、大豆] かぼちゃの天ぷら [小麦、大豆]
11 (水)	スライSPAN・牛乳	オニオンスープ [コンソメ、洋風だし、しょうゆ] りんごゼリーのフルーツあえ [りんごゼリー (りんご)、黄桃缶 (もも)]	イタリア風サンド [ベーコン (豚肉)、えび] スライスチーズ [乳]
12 (木)	麦ごはん・牛乳	中華飯 [豚肉、いか、たけのこ、鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ、ごま油] コーンしゅうまい [小麦、大豆、豚肉、魚]	れんこんの甘辛炒め [枝豆 (大豆)、しょうゆ、和風だし]
13 (金)	ラーメン・牛乳	豚骨ラーメン [豚肉、メンマ (小麦、大豆、たけのこ)、ラーメンの素 (白湯) (豚肉、魚)] ツナキャベツ [まぐろ油漬缶 (大豆、魚)]	◎さつまいものあめ煮 [ごま]
16 (月)	ロウカット玄米ごはん 牛乳	冬野菜のカレーライス [豚肉、チーズ (乳)、カレールウR社、脱脂粉乳、チャツネ、洋風だし] ビーンズサラダ [大豆、しょうゆ、ハム (豚肉)]	卓上コーンクリームドレッシング みかんミニゼリー
17 (火)	麦ごはん・牛乳	豚肉と野菜のしょうが煮 [豚肉、しょうゆ、和風だし] 豆腐ハンバーグのきのこあんかけ [豆腐ハンバーグ (大豆、鶏肉)、和風だし、しょうゆ]	きゅうりのこんぶあえ [塩昆布 (小麦、大豆)]
18 (金)	ごはん・牛乳	さつまいものみそ汁 [鶏肉、ミックスみそ、だしパック] いか入り豆腐はんぺんの照り焼きソースかけ [いか入りとうふはんぺん (小麦、いか、大豆、豚肉、魚)、しょうゆ] いりこふりかけ [しらす干し (魚)、かつお節 (魚)、塩昆布 (小麦、大豆)、ごま、しょうゆ]	中 ☆ヨーグルト [乳]
19 (火)	ごはん・牛乳	生揚げの中華煮 [豚肉、生揚げ (大豆)、たけのこ、しょうゆ、ごま油] 海そうサラダ [青じそドレッシング (小麦、さば、大豆、魚)]	かに玉 [かに、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉]
20 (金)	小型ロールパン・牛乳	ソーセージと野菜のトマトスープ [ソーセージ (豚肉)、トマトベースソース、コンソメ、洋風だし] チキンのフレッシュソースかけ [チキンパティ (鶏肉)、しょうゆ] ブロッコリー 卓上ノンエッグマヨネーズ	☆お楽しみ(ケーキ) [大豆、カカオ]

※ 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SPAN、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。