

令和2年1月(17回) 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表 R1.12.9 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
8	(水)	ロウカット玄米ごはん 牛乳	ころころチキンカレーライス[鶏肉、カレールウR社、脱脂粉乳、生クリーム(乳)、チャツネ、洋風だし] 海そうサラダ[ハム(豚肉)、青じそドレッシング(小麦、大豆、さば、魚)] アーモンド小魚[アーモンド、魚]
9	(木)	ごはん・牛乳	七草入り鶏団子汁[鶏肉(鶏肉)、生揚げ(大豆)、しょうゆ、だしパック] 米粉いかフライのレモン煮[米粉いかフライ(いか)、しょうゆ] ごまきゅうり[ごま] ☆いちごヨーグルト[乳]
10	(金)	ラーメン・牛乳	広東風ラーメン[豚肉、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、中華だし、しょうゆ、ごま油] ショーロンポー[小麦、大豆、豚肉、魚] ツナキャベツ[まぐろ油漬け缶(魚、大豆)] 小 アセロラミニゼリー 中 紫いもチップス
14	(火)	麦ごはん・牛乳	安城中華丼[豚肉、たけのこ、オイスターソース、しょうゆ、鶏豚湯] 米粉揚げぎょうざ[豚肉、大豆] 小 いよかん 中 ☆チーズドッグ[卵、小麦、乳]
15	(水)	五穀ごはん・牛乳	親子煮[鶏肉、卵、かまぼこ(魚)、しょうゆ、和風だし] さばの銀紙焼き[さば、大豆] 磯香あえ[しょうゆ]
16	(木)	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] チキンハンバーグのいちじくソースかけ[チキンハンバーグ(鶏肉)、しょうゆ] もやしときゅうりのあえ物[しょうゆ] 中 しそ味ひじき[小麦、大豆]
17	(金)	レーズンロールパン 牛乳	かぶのシチュー[鶏肉、脱脂粉乳、洋風だし] ◎いかとえびのケチャップ煮[いか、えび、しょうゆ、洋風だし] 小 さつまいもスティック 中 いよかん
20	(月)	ごはん・牛乳	マーボー豆腐[豚肉、豆腐(大豆)、たけのこ、しょうゆ、赤みそ、中華だし] 春巻[豚肉、大豆、小麦、ごま] 中華あえ[しょうゆ、ごま油]
21	(火)	スライスパン・牛乳	白いんげん豆のポターージュ[鶏肉、脱脂粉乳、バター(乳)、洋風だし] ポークピカタ[卵、豚肉] ブロッコリー 卓上ノンエッグマヨネーズ 小 りんごジャム[りんご] 中 大豆チョコクリーム[乳、大豆、カカオ]
22	(水)	麦ごはん・牛乳	きのこ汁[かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] かわいいフライ[小麦、魚] したじめしの具[鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ] カシューナッツ 卓上ソース
23	(木)	わかめごはん・牛乳	豆じゃが[豚肉、大豆、しょうゆ、和風だし] 肉団子[鶏肉、豚肉、大豆] なます
24	(金)	きしめん・牛乳	みそきしめん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、和風だし、赤みそ、だしパック] 里いもコロッケ[小麦、大豆、鶏肉] チンゲンサイとツナのあえ物[まぐろ油漬け缶(魚、大豆)、ごま、しょうゆ] ☆いちじくゼリー
27	(月)	ごはん・牛乳	豆腐スープ[豆腐(大豆)、かまぼこ(魚)、鶏豚湯、しょうゆ、中華だし] あじのフリッター[えび、魚、大豆、小麦] ◎てん茶チャーハンの具[ハム(豚肉)、いり卵(卵、魚)、ごま油] 小 角チーズ[乳] 中 きらず揚げ[小麦、大豆]
28	(火)	ごはん・牛乳	煮みそ[豚肉、はんぺん(魚、大豆)、赤みそ、和風だし] 五目厚焼き卵[卵、小麦、大豆、魚] 小松菜のごまあえ[ごま、しょうゆ]
29	(水)	ごはん・牛乳	ひきずり[鶏肉、かまぼこ(魚)、生ふ(小麦)、しょうゆ、和風だし] めひかりのフライ[魚、小麦] れんこんの甘辛炒め[枝豆(大豆)、しょうゆ、和風だし]
30	(木)	米粉パン(小麦入り) 牛乳	ポテトのドイツ風煮[フランクフルトソーセージ(豚肉)、洋風だし、コンソメ] タンドリーチキン[乳、大豆、鶏肉] 青パパイアのサラダ 卓上クリーミードレッシング
31	(金)	わかめごはん・牛乳	愛知のいわし入りつみれ汁[すりみ団子(魚)、ミックスみそ、だしパック] ミンチカツ[豚肉、小麦、鶏肉、魚] キャベツのごまじそあえ[ごま]

- ※ 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。