

令和2年2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 R2. 1. 22 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 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

北部		※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	月	ごはん 牛乳	さつまいも汁 [鶏肉、生揚げ(大豆)、麦みそ(大豆)、赤みそ、だしパック] キャベツとれんこんのごまサラダ [ごま、しょうゆ、胡麻ドレッシング(小麦、大豆、ごま)] 小 節分豆 [大豆] 中 黒糖ビーンズ [小麦、大豆]	いわしの蒲焼き [いわしの開き(魚)、しょうゆ]	
4	火	麦ごはん 牛乳	さけ団子のクリーム煮 [さけ団子(さけ、魚)、バター(乳)、洋風だし、牛乳(乳)、チーズ(乳)、脱脂粉乳] チキンピラフの具 [鶏肉、コンソメ] まめ豆サラダ [大豆、枝豆(大豆)]	卓上コーンクリームドレッシング	コーヒー牛乳の素
5	水	ごはん 牛乳	白菜と春雨のマーボー [豚肉、生揚げ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、鶏豚湯、赤みそ、ごま油] ツナきゅうり [まぐろ油漬缶(魚、大豆)]		もち米蒸し [小麦、大豆、鶏肉、豚肉]
6	木	うどん 牛乳	カレーなんぼん [鶏肉、かまぼこ(魚)、だしパック、しょうゆ] チンゲンサイとツナのあえ物 [まぐろ油漬缶(魚、大豆)、ごま、しょうゆ]	◎おからクロquette [小麦、ごま、大豆]	中 ミックスナッツ [カシューナッツ、アーモンド]
7	金	りんごパン 牛乳	ポークビーンズ [豚肉、大豆、洋風だし] コールスロー	チーズ入りオムレツ [卵、乳]	
10	月	ごはん 牛乳	冬野菜のかす汁 [油揚げ(大豆)、ミックスみそ、だしパック] 米粉ししゃもフライの香味ソースかけ [米粉ししゃもフライ(魚)、しょうゆ]		きゅうりのこんぶあえ [塩昆布(小麦、大豆)]
12	水	ごはん 牛乳	鶏肉と根菜のみそ煮 [鶏肉、生揚げ(大豆)、大豆、赤みそ、和風だし] いかわかめはんぺんのお好みソース [いかわかめはんぺん(いか、魚)、かつお節(魚)]	小 ◎はるみオレンジ	中 ☆パイナップル
13	木	サンドイッチパンズパン 牛乳	ポトフ [フランクフルトソーセージ(豚肉)、コンソメ、しょうゆ] ハンバーグのトマトソースかけ [ハンバーグ(牛肉、豚肉、鶏肉、小麦、大豆)]	ポイルキャベツ	スライスチーズ [乳]
14	金	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 [豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック] れんこんのきんぴら [豚肉、ごま、しょうゆ、和風だし]		さばの竜田揚げ [さば、小麦、大豆]
17	月	ロウカット玄米ごはん 牛乳	キーマカレー [豚肉、大豆、洋風だし] ◎ナタデココヨーグルトミックス [ヨーグルト(乳)]	◎じゃがいもとコーンのサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ	
18	火	ごはん 牛乳	◎鶏団子の中華豆乳スープ煮 [鶏肉団子(鶏肉、豚肉)、豆乳(大豆)、ごま、鶏豚湯] 揚げえびしゅうまい [えびしゅうまい(えび、小麦、魚)]	小 ☆パイナップル	中 ◎はるみオレンジ
19	水	ごはん 牛乳	高野豆腐の卵とじ [高野豆腐(大豆)、鶏肉、卵、しょうゆ、和風だし] 大根サラダ [ハム(豚肉)、青じそドレッシング(小麦、さば、大豆、魚)]		たらの銀紙焼き [大豆、魚]
20	木	ラーメン 牛乳	みそラーメン [豚肉、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、みそラーメンの素(小麦、大豆、豚肉)、ミックスみそ、バター(乳)] さつまいものアーモンドがらめ [アーモンド]	◎切り干し大根の中華サラダ [ごま、オイスターソース、しょうゆ、ごま油]	
21	金	わかめごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 [豚肉、はんぺん(魚、大豆)、しょうゆ、和風だし] 小松菜ともやしの土佐あえ [かつお節(魚)、しょうゆ]		愛知のれんこん入りつくね [鶏肉、大豆]
25	火	小型ロールパン 牛乳	野菜たっぷり焼きそば [中華めん(小麦、大豆)、豚肉、焼きそばの素(魚)] ☆根羽ヨーグルト [乳]		ソーセージのケチャップ煮 [ソーセージ(豚肉)]
26	水	麦ごはん 牛乳	わかめと春雨のスープ [豆腐(大豆)、鶏豚湯、中華だし、しょうゆ] 錦糸卵 [卵、魚]		ピビンバ [牛肉、しょうゆ、ごま、ごま油]
27	木	小 ごはん 中 赤飯 牛乳	すまし汁 [豆腐(大豆)、かまぼこ(魚)、和風だし、しょうゆ、だしパック] ブロッコリーともやしの和風サラダ [かつお節(魚)、ノンエッグマヨネーズ(大豆)、しょうゆ] 中 ごま塩 [ごま] 中 ☆お祝いクレープ [大豆]		鶏肉の唐揚げ [鶏肉、しょうゆ]
28	金	ごはん 牛乳	◎豆腐とあさりのキムチチゲ [あさり、豆腐(大豆)、ソーセージ(豚肉)、白菜キムチ(小麦、大豆、りんご、魚)、中華だし、ミックスみそ、しょうゆ、だしパック] チャプチェ [牛肉、たけのこ、しょうゆ、ごま油、ごま]	★◎日向夏ゼリー	

※ 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

<p>パン</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) <p>※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。</p>
<p>めん</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめんの4品目(小麦) <p>※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。</p>
<p>ごはん</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん、五穀ごはんの2品目(大麦) <p>※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。</p>