

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

※ 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) <p>※パン工場で、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>※めん工場で、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>※米飯工場で、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>