

令和2年3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 R2.2.6 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	あさりのみそ汁 [あさり、豆腐(大豆)、赤みそ、だしパック] 鶏肉の甘辛ソースかけ [チキンパティ(鶏肉)、しょうゆ、ごま] 五目ちらし寿司の具 [まぐろ油漬レトルト(魚)、ちくわ(魚)、たけのこ、しょうゆ、和風だし]	☆いがまんじゅう [大豆]
3 (火)	麦ごはん・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] ツナキャベツ(味付き) [まぐろ油漬缶(魚、大豆)]	◎にんじんしゅうまい [小麦、ごま、豚肉、魚] 小 カシューナッツ
4 (水)	スライスパン・牛乳	コーンスープ [鶏肉、牛乳(乳)、洋風だし、脱脂粉乳] カラフルマリネ いちごジャム	えびカツ [えび、小麦、大豆、魚]
5 (木)	ごはん・牛乳	野菜と豚肉のごま炒め煮 [豚肉、生揚げ(大豆)、ごま、和風だし、しょうゆ、ごま油] 磯香あえ [しょうゆ]	さんまの銀紙焼き [大豆、魚]
6 (金)	ソフトめん・牛乳	大豆入りミートソース [豚肉、鶏レバー(鶏肉)、大豆、ハヤシルウR社、脱脂粉乳、洋風だし] 大根とツナのサラダ [まぐろ油漬缶(魚、大豆)、青じそドレッシング(小麦、さば、大豆、魚)]	ココア牛乳の素 [大豆、カカオ]
9 (月)	ごはん・牛乳	中華卵スープ [ベーコン(豚肉)、卵、鶏豚湯、しょうゆ] サンジの焼き飯の具 [あさり、いか、ごま油、しょうゆ]	揚げ米粉ぎょうざ [豚肉、大豆] ☆パイナップル
10 (火)	わかめごはん・牛乳	高野豆腐の炒り煮 [高野豆腐(大豆)、鶏肉、たけのこ、しょうゆ、和風だし] ◎きんぴら揚げはんぺん [大豆、魚]	アーモンドあえ [アーモンド、しょうゆ] さつまいもスティック
11 (水)	ごはん・牛乳	八宝菜 [豚肉、いか、えび、たけのこ、オイスターソース、しょうゆ] 愛知の野菜春巻 [小麦、ごま、大豆、鶏肉]	きゅうりのナムル [しょうゆ、ごま、ごま油]
12 (木)	ミルクロールパン・牛乳	ミネストラスープ [ベーコン(豚肉)、トマトベースソース、コンソメ、洋風だし] タンダーチキン [乳、大豆、鶏肉]	青パイアのサラダ 卓上コーンクリームドレッシング 大豆チョコクリーム [乳、大豆、カカオ]
13 (金)	ごはん・牛乳	ワンタンスープ [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] ピピンバ [牛肉、しょうゆ、ごま、ごま油] 小 ☆みかんヨーグルト [乳、ゼラチン]	錦糸卵 [卵、魚] 中 ☆ファイバーヨーグルト [乳]
16 (月)	麦ごはん・牛乳	ビーフカレー [牛肉、チーズ(乳)、カレールウR社、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)]	りんごミニゼリー [りんご]
17 (火)	小赤飯 中ごはん 牛乳	すまし汁 [豆腐(大豆)、型抜きかまぼこ(魚)、和風だし、しょうゆ、だしパック] キャベツのかおりあえ 小 ☆◎お祝いデザート(クレープ) [大豆、カカオ]	ヒレカツ [小麦、豚肉] 中 ☆お米のタルト [小麦、卵、乳、大豆] 卓上甘みそ
18 (水)	米粉パン(小麦入り) 牛乳	あさりのチャウダー [あさり、ハム(豚肉)、脱脂粉乳、コンソメ] チキンハンバーグのブラウンソースかけ [チキンハンバーグ(鶏肉)、デミグラスソース(小麦、鶏肉)] みかんのりんごゼリーあえ [りんごゼリー(りんご)]	
19 (木)	ごはん・牛乳	豆じゃが [豚肉、大豆、しょうゆ、和風だし] 小松菜のごまあえ [ごま、しょうゆ]	にしんの煮付け [小麦、大豆、魚]
23 (月)	ごはん・牛乳	すきやき [牛肉、かまぼこ(魚)、生ふ(小麦)、しょうゆ、和風だし] しそきゅうり	コロッケ [小麦、牛肉、大豆、豚肉]

- ※ 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
<b>パン</b> ・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。
<b>めん</b> ・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。
<b>ごはん</b> ・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。