

学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

H28. 4. 19作成

安城市教育委員会 総務課

南部		アレルギーの原因物資 献立名	
2	(月)	ごはん・牛乳	若竹汁[鶏肉、たけのこ、ミックスみそ、だしパック] ほきのお茶衣揚げ[魚] ひじきと大豆の煮物[油揚げ(大豆)、大豆、和風だし、しょうゆ] ☆かしわもち[大豆]
6	(金)	クロワッサン・牛乳	◎魚パスタスープ[ソーセージ(豚肉)、魚そうめん(魚)、コンソメ、洋風だし] アイアンチキン[鶏レバー(鶏肉)] 粉ふきいも ☆根羽ヨーグルト[乳]
9	(月)	ごはん・牛乳	マーボービーフ[豆腐(大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ、中華だし、赤みそ] 小春巻[小麦、大豆、鶏肉、豚肉、魚] 中春巻[小麦、ごま、大豆、豚肉] 青菜のナムル[ごま、しょうゆ、ごま油(ごま)]
10	(火)	ごはん・牛乳	じゃがいもの煮付け[豚肉、はんぺん(魚)、しょうゆ、和風だし] さんまの銀紙焼き[大豆、魚] 磯香あえ[しょうゆ]
11	(水)	わかめごはん・牛乳	けんちん汁[豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ、和風だし] チキン竜田揚げ[小麦、大豆、鶏肉] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ] 角チーズ[乳]
12	(木)	ごはん・牛乳	八宝菜[豚肉、えび、うずら卵(卵)、たけのこ、オイスターソース、しょうゆ] ◎いかと野菜のはんぺん[いか、魚] 茎わかめ入りサラダ[青じそドレッシング(小麦、さば、大豆)] ☆中ごまプリン[乳、ごま、大豆]
13	(金)	ソフトめん・牛乳	カレーソース[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、カレールウR社、脱脂粉乳(乳)、チャツネ、洋風だし] ライスマカロニサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ ココア牛乳の素[大豆、ナッツ類(ココアパウダー)]
16	(月)	ごはん・牛乳	親子煮[鶏肉、卵、かまぼこ(魚)、しょうゆ、和風だし] 信田のみそかけ[けんちん信田(大豆、魚)] ポイルキャベツ 卓上甘みそ
17	(火)	ごはん・牛乳	豆じゃが[豚肉、大豆、しょうゆ、和風だし] いか団子のたこやき風[いか団子(いか、魚)、かつお節(魚)] りんごミニゼリー[りんご] 中オレンジ[オレンジ] 中野菜ふりかけ[小麦、卵、乳、ごま、大豆、魚]
18	(水)	サンドイッチロールパン・牛乳	コンソメスープ[鶏肉、牛乳、コンソメ] ポイルソーセージ[フランクフルトソーセージ(豚肉)] 野菜の甘酢あえ 小袋ケチャップ
19	(木)	麦ごはん・牛乳	ハヤシライス[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、ハヤシルウR社、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] アスパラガスのソテー[ベーコン(豚肉)、コンソメ] 冷凍みかん
20	(金)	うどん・牛乳	五目うどん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、しょうゆ、だしパック、和風だし] あじの南蛮漬[あじの唐揚げ(魚)、しょうゆ] もやしときゅうりのあえもの[しょうゆ] ☆中メープルカスタードドッグ[小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン]
23	(月)	ごはん・牛乳	ポトフ[フランクフルトソーセージ(豚肉)、ベーコン(豚肉)、コンソメ、しょうゆ] ◎大豆入りドライカレーの具[豚肉、大豆、洋風だし] アセロラジュレのフルーツあえ[アセロラジュレ(りんご)、もも] 中小魚[魚]
24	(火)	わかめごはん・牛乳	ちゃんこ煮[鶏肉団子(鶏肉)、生揚げ(大豆)、和風だし、しょうゆ] 米粉ししゃもフライのレモン煮[米粉ししゃもフライ(魚)、しょうゆ] キャベツのかおりあえ
25	(水)	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(ごま)] 中華風卵巻き[かに、小麦、卵、乳、ごま、大豆、鶏肉、魚、たけのこ] しそきゅうり
26	(木)	ごはん・牛乳	豚汁[豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ、だしパック] ハンバーグのおろしソースかけ[ハンバーグ(小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ] みどりキャベツ(味付き)
27	(金)	スライスパン・牛乳	じゃがいもスープ[ベーコン(豚肉)、卵、コンソメ、洋風だし] エビカツ[えび、小麦、大豆、魚] たけのこのソテーサラダ[たけのこ、しょうゆ、ごま] 卓上ソイドレッシング[小麦、卵、大豆、魚] いちごジャム
30	(月)	ごはん・牛乳	キャベツと豚肉のみそ炒め[豚肉、しょうゆ、赤みそ] つくね[小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉] 切干大根とチンゲンサイのあえもの[しょうゆ]
31	(火)	五穀ごはん・牛乳	◎鮭団子のすまし汁[豆腐(大豆)、さけ団子(さけ、大豆、魚)、和風だし、しょうゆ、だしパック] 鶏肉のごまよこし[鶏肉、しょうゆ、ごま] キャベツのたくあんあえ

※ アレルギー物質の原因原材料として、以下31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、ナッツ類

※ ただし、安城市の各調理場では原材料として落花生、そばを使用しておりません。

※ 牛乳200mlは毎食ついています。

※ パン工場では、卵、落花生を含む製品を製造しています。

※ 麦ごはん、五穀ごはんは、大麦を含んでいます。

※ 麺には、同一工場内で「そば」を製造しています。

※ 重複している原材料は、一項目のみの記入にしております。

※ 同じ工場内における他のアレルギー物資の取り扱いについて記載していません。

※ マーク説明

◎:新献立

☆:業者直送

小:小学校のみ

中:中学校のみ

さらに詳しく知りたい方は、担当調理場へお問い合わせください。

※ 主な調味料

和風だし(魚) 洋風だし(大豆、豚肉、魚)

中華だし(大豆、鶏肉、豚肉、魚) だしパック(魚)

しょうゆ(大豆、小麦)

コンソメ(魚) 鶏豚湯(鶏肉、豚肉)

オイスターソース(小麦、大豆、魚)

卓上ノンエッグマヨネーズ(卵抜き)(大豆)

赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)

ミックスみそ(大豆) 卓上甘みそ(大豆、ごま)

チャツネ(りんご)

カレールウ(R社 小麦抜き、甘口、ナッツ類(ココアパウダー))

ハヤシルウ(R社 小麦抜き、ナッツ類(ココアパウダー))

※下記は31品目を含まない調味料等

カレールウ(N社 小麦抜き 甘口)

(N社 小麦抜き 中辛)

ホワイトルウ(小麦抜き)

ハヤシルウ(B社 小麦抜き)

卓上中濃ソース 豆板じゃん

問い合わせ先

北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

※ 主な主食

スライスパン・小型ロールパン・米粉パン・サンドイッチロールパン・ミルクロールパン

ツイストロールパン・サンドイッチパンズパン・クロスロールパン・レーズンロールパン

クロワッサンの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)

ソフトめん・うどん・ラーメン・きしめんの4品目(小麦)