

北部		アレルギーの原因物質 献立名	
1	(水)	ごはん・牛乳	すまし汁[ふ(小麦)、和風だし、しょうゆ、だしパック] さわらの竜田揚げ[小麦、大豆、魚] きんぴらごぼう[鶏肉、ごま、しょうゆ、和風だし] 中しそ味ひじき[小麦、大豆]
2	(木)	ツイストロールパン・牛乳	ソーセージと野菜のトマトスープ[ソーセージ、トマトベースソース(大豆)、コンソメ、洋風だし] 小スコッチエッグ[卵、大豆、豚肉] 中スコッチエッグ[小麦、卵、ごま、大豆、豚肉] 寒天サラダ 卓上コールスロートレッシング[卵、大豆、りんご] いちじくジャム
3	(金)	ごはん・牛乳	うま煮[すりみ団子(魚)、かくあげ(大豆)、しょうゆ、和風だし] たこの唐揚げ[魚(たこ)] くるみあえ[しょうゆ、くるみ]
6	(月)	ごはん・牛乳	いか団子の甘酢炒め[いか(魚)、しょうゆ] 鶏肉の照り焼き[大豆、鶏肉] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ] 小角チーズ[乳] 中型抜きチーズ[乳]
7	(火)	きしめん・牛乳	五目きしめん[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] 米粉かきあげ天ぷら キャベツのなめ茸あえ[なめたけ(小麦、大豆、あさり、魚)] 中カシューナッツ[カシューナッツ]
8	(水)	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] チャプチェ[豚肉、たけのこ、しょうゆ、ごま油(ごま)、ごま] 小アーモンド小魚[魚、ナッツ類(アーモンド)] ☆中チーズドッグ[小麦、卵、乳]
9	(木)	サンドイッチパンズパン・牛乳	キャロットポタージュ[ベーコン(豚肉)、洋風だし、牛乳(乳)、生クリーム(乳)] 米粉白身魚フライ[魚] ◎カレーキャベツ 小袋ノンエッグタルタルソース[大豆、りんご]
10	(金)	わかめごはん・牛乳	じゃがいものそぼろ煮[鶏肉、はんぺん(魚)、しょうゆ、和風だし] 鉄人サラダ[しょうゆ] 卓上ごまドレッシング[小麦、ごま、大豆] 小りんごミニゼリー[りんご] 中ブルー
13	(月)	ごはん・牛乳	キャベツのツナ煮[まぐろ油漬レトルト(魚)、ベーコン(豚肉)、コンソメ] ポークピカタ[豚肉、卵、大豆] チキンライスの具[鶏肉、コンソメ] 中角チーズ[乳]
14	(火)	麦ごはん・牛乳	和風カレー煮[豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ、和風だし] 肉団子[大豆、鶏肉、豚肉] きゅうりの福神漬けあえ[福神漬(大豆)、ごま]
15	(水)	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] 揚げえびしゅうまい[えび、小麦、魚] ごまきゅうり[ごま]
16	(木)	ごはん・牛乳	豚肉と野菜の細切り炒め[豚肉、たけのこ、しょうゆ] さばのみぞれ煮[小麦、さば、大豆] 小松菜のごまあえ[ごま、しょうゆ]
17	(金)	わかめごはん・牛乳	和泉そうめん汁[そうめん(小麦)、かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] ◎三河赤鶏チキンカツ[小麦、大豆、鶏肉] しそきゅうり ☆蒲郡みかんゼリー 卓上甘みそ
20	(月)	発芽玄米ごはん・牛乳	生揚げとひき肉の中華あんかけ[豚肉、生揚げ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、オイスターソース、ごま油(ごま)] つくね[小麦、大豆、鶏肉] 海そうサラダ 卓上中華風ドレッシング[小麦、ごま、大豆、魚]
21	(火)	スライスパン・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] 愛知のしらす入りオムレツ[卵、大豆、魚] アスパラガスのサラダ 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、ナッツ類(ココアパウダー)]
22	(水)	五穀ごはん・牛乳	白玉汁[かまぼこ(魚)、だしパック、しょうゆ] 高野豆腐入りそぼろ井の具[鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ、枝豆(大豆)] 冷凍みかん
23	(木)	米粉パン・牛乳	クリームピーズ[鶏肉、大豆、枝豆(大豆)、脱脂粉乳(乳)、洋風だし、コンソメ] ししゃもフリッター[えび(オキアミ)、小麦、大豆、魚] 野菜ソテー[ベーコン(豚肉)、コンソメ] 中コーヒー牛乳の素
24	(金)	ごはん・牛乳	和風野菜スープ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、だしパック、しょうゆ] 豚肉のバーベキューソース[豚肉、しょうゆ、りんごのすりおろし(りんご)] ☆フルーツミックスヨーグルト[乳、もも、りんご]
27	(月)	ごはん・牛乳	ポークシチュー[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、ハヤシルウ(R社)、脱脂粉乳、洋風だし] えびピラフの具[えび、枝豆(大豆)、コンソメ] はちみつレモンサラダ 中りんごミニゼリー[りんご]
28	(火)	ごはん・牛乳	かきたま汁[卵、かまぼこ(魚)、豆腐(大豆)、しょうゆ、だしパック] かわいいフライ[小麦、魚] みどりキャベツ 卓上中濃ソース 中きらず揚げ[小麦、大豆]
29	(水)	ごはん・牛乳	かぼちゃのみそ汁[油揚げ(大豆)、豚肉、ミックスみそ、だしパック] いわしの生姜煮[小麦、大豆、魚] 赤かぶあえ[赤かぶ漬(小麦、大豆)、ごま、しょうゆ] 中アーモンド小魚[ナッツ類(アーモンド)、魚]
30	(木)	ソフトめん・牛乳	カレーなんばん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ、カレールウ(R社)] 米粉いかフライのレモン煮[いかフライ(いか) しょうゆ] こんぶあえ[塩昆布(小麦、大豆)]

※ 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。

※ 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、意図して混入してしまう場合をいいます。

※ 今月より、オキアミもえびとして記載しています。

※ 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(栄養士)へお問い合わせください。

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

※ 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(小麦)の4品目(小麦)