

南部		アレルギーの原因物資 献立名		
1	(水)	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]
2	(木)	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] チキンライス[鶏肉、コンソメ] 中角チーズ[乳]	ポークピカタ[豚肉、卵、大豆]
3	(金)	ソフトめん・牛乳	カレーなんぼん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ、カレールー(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)]	
6	(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]
7	(火)	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] きんぴらごぼろ[鶏肉、ごま、しょうゆ、和風だし]	さわらの竜田揚げ[小麦、大豆、魚] 中しそ味ひじき[小麦、大豆]
8	(水)	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 卓上コールドレッシング[卵、大豆、りんご] いちじくジャム	
9	(木)	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] 卓上ごまドレッシング[小麦、ごま、大豆]	鉄人サラダ[しょうゆ] 中ブルー
10	(金)	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)] ◎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]	米粉白身魚フライ[魚]
13	(月)	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] 卓上中濃ソース 中きらず揚げ[小麦、大豆]	かれいフライ[小麦、魚] みどりキャベツ
14	(火)	ごはん・牛乳	いか団子の甘酢炒め[いか団子(いか、魚)、しょうゆ] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]	鶏肉の照り焼き[大豆、鶏肉] 小角チーズ[乳] 中型抜きチーズ[乳]
15	(水)	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] しそきゅうり ☆蒲郡みかんゼリー	◎三河赤鶏チキンカツ[小麦、大豆、鶏肉] 卓上甘みそ
16	(木)	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]
17	(金)	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] キャベツのなめ茸あえ[なめたけ(小麦、大豆、あさり、魚)]	米粉かきあげ天ぷら 中カシューナッツ[カシューナッツ]
20	(月)	五穀ごはん・牛乳	白玉汁[かまぼこ(魚)、だしパック、しょうゆ] 冷凍みかん	高野豆腐入りそぼろ丼の具[鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ、枝豆(大豆)]
21	(火)	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]	
22	(水)	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] アスパラガスのサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ 中大豆チョコクリーム[乳、大豆、ナッツ類(ココアパウダー)]	愛知のしらす入りオムレツ[卵、大豆、魚] 小りんごジャム[りんご]
23	(木)	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] きゅうりの福神漬あえ[福神漬(大豆)、ごま]	肉団子[大豆、鶏肉、豚肉]
24	(金)	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] デー[ベーコン(豚肉)、コンソメ] 中コーヒー牛乳の素	ししゃもフリッター[えび(オキアミ)、小麦、大豆、魚] 野菜ソ
27	(月)	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] ごまきゅうり[ごま]	揚げえびしゅうまい[えび、小麦、魚]
28	(火)	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]	
29	(水)	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]
30	(木)	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] 赤かぶあえ[赤かぶ漬(小麦、大豆)、ごま、しょうゆ]	いわしの生姜煮[小麦、大豆、魚] 中アーモンド小魚[ナッツ類(アーモンド)、魚]

※ 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、五穀ごはらは、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います。

※ 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

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)

カレールー(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

カレールー(N社 小麦抜き 甘口)

(N社 小麦抜き 中辛)

ホワイトルー(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・きしめんの4品目(小麦)

