

学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

H28. 8. 23作成

安城市教育委員会 総務課

北部		アレルギーの原因物資 献立名	
2	(金)	発芽玄米ごはん・牛乳	とうがん汁[かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック、和風だし] いかフライのレモン煮 [いかフライ(小麦、いか)、しょうゆ] したじめしの具[鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ] ☆ 中 いちごヨーグルト [乳]
5	(月)	麦ごはん・牛乳	春雨スープ[ハム(豚肉)、メンマ(たけのこ、小麦、大豆)、鶏豚湯、中華だし] ピピンバ[豚肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)] 錦糸卵 [卵、魚] 紫いもチップス
6	(火)	米粉パン・牛乳	ラクトイユ [ベーコン(豚肉)、コンソメ] 豆腐ハンバーグのブラウンソースかけ [豆腐ハンバーグ(大豆、鶏肉)、デミグラスソース(小麦、鶏肉)] 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]
7	(水)	わかめごはん・牛乳	豚肉と野菜の生姜煮 [豚肉、しょうゆ、和風だし] さんまの煮付け [魚、小麦、大豆] キャベツのたくあんあえ [ごま]
8	(木)	ソフトめん・牛乳	ジャージャー麺 [豚肉、たけのこ、しょうゆ、甜面醬(小麦、大豆、ごま)、赤みそ] 米粉ししゃもフライ [魚] きゅうりのあえもの [しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)]
9	(金)	ごはん・牛乳	ミートボールといかのトマト煮 [ミートボール(小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ナッツ類(カカオ))、いか、ベーコン(豚肉)、コンソメ] チーズオムレツ [卵、乳、大豆] えびピラフの具 [えび、コンソメ] 中 コーヒー牛乳の素
12	(月)	ごはん・牛乳	ちゃんこ煮 [鶏肉団子(鶏肉)、和風だし、しょうゆ] さばの銀紙焼き [さば、大豆] ごまきゅうり [ごま]
13	(火)	ごはん・牛乳	高野豆腐の炒り煮 [高野豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ、和風だし] えびわかめはんぺん [えび、魚] アーモンドあえ [ナッツ類(アーモンド)、しょうゆ] ☆ 中 やさいゼリー
14	(水)	ごはん・牛乳	ホイコーロー [豚肉、たけのこ、しょうゆ、赤みそ] コーンしゅうまい [小麦、大豆、豚肉、魚] 中華風サラダ [ごま] 卓上パンパンジードレッシング [小麦、ごま、大豆、豚肉]
15	(木)	ごはん・牛乳	◎月菜汁 [鶏肉、だしパック、しょうゆ] 里芋コロッケ [小麦、大豆、鶏肉] いりごふりかけ [しらす干し(魚)、かつお節(魚)、塩昆布(小麦、大豆)、ごま、しょうゆ] ☆ 月見ゼリー
16	(金)	ごはん・牛乳	のっぺい汁 [鶏肉、しょうゆ、だしパック] ほうれん草入り卵焼き [卵] 磯香あえ [しょうゆ] きらず揚げ [小麦、大豆]
20	(火)	サンドイッチパンズパン・牛乳	トマトスープ [ソーセージ(豚肉)、トマトベースソース(大豆)、コンソメ、洋風だし] えびカツ [えび、小麦、大豆、魚] ボイルキャベツ 小袋タルタルソース [大豆、りんご]
21	(水)	ごはん・牛乳	親子汁 [鶏肉、卵、かまぼこ(魚)、豆腐(大豆)、しょうゆ、和風だし] 肉団子 [大豆、鶏肉、豚肉] キャベツのごまゆかり [ごま]
23	(金)	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] 揚げ米粉ぎょうざ [大豆、豚肉] もやしのナムル [しょうゆ、ごま油(ごま)]
26	(月)	ごはん・牛乳	肉じゃが [豚肉、しょうゆ、和風だし] いわしの生姜煮 [小麦、大豆、魚] こんぶあえ [塩昆布(小麦、大豆)]
27	(火)	ラーメン・牛乳	チャンポン風めん [豚肉、いか、鶏豚湯、しょうゆ] 枝豆 [大豆] 小 アセロラミニゼリー えびの唐揚げ [えび、大豆] 中 アーモンド [ナッツ類]
28	(水)	麦ごはん・牛乳	夏野菜のカレーライス [豚肉、カレールウ(R社)、チーズ(乳)、脱脂粉乳(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)] ☆ 冷凍ピーチ [もも]
29	(木)	クロスロールパン・牛乳	さつまいものクリームシチュー [鶏肉、脱脂粉乳(乳)、洋風だし、コンソメ] ボイルソーセージ [豚肉] レモンサラダ いちじくジャム
30	(金)	ごはん・牛乳	うま煮 [うずら卵(卵)、すりみ団子(魚)、かくあげ(大豆)、しょうゆ、和風だし] かぼちゃの天ぷら [小麦] 切干し大根のピリカラ炒め [ベーコン(豚肉)、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)] 中 野菜ふりかけ [小麦、卵、乳、ごま、大豆、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。)

※6月より、オキアミもえびとして記載します。

※ 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・きしめんの4品目(小麦)