

学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

H28.9.20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	
3	(月)	ごはん・牛乳	ごんべい汁[鶏肉、豆腐(大豆)、ミックスみそ、だしパック、和風だし] さつまいもの天ぷら[小麦、大豆] 五目ちらし寿司の具[まぐろ油漬レトルト(魚)、しらす干し(魚)、ちくわ(魚)、油揚げ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、和風だし]
4	(火)	発芽玄米ごはん・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] ひじき入り海そうサラダ 卓上ごまレッシング [小麦、ごま、大豆] 角チーズ[乳]
5	(水)	麦ごはん・牛乳	親子煮[鶏肉、卵、油揚げ(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)] しそ味ひじき[小麦、大豆、魚]
6	(木)	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] 小 きれいフライ[魚、大豆、小麦] 中 きれいフライ[魚、小麦] もやしときゅうりのあえもの[しょうゆ] ☆南吉からのおくりもの[小麦、卵]
7	(金)	ごはん・牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め[生揚げ(大豆)、豚肉、たけのこ、赤みそ、しょうゆ] つくね[鶏肉、小麦、大豆] みかん
11	(火)	スライスパン・牛乳	オニオンスープ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、洋風だし、しょうゆ] チキンパティのトマトソースかけ[チキンパティ(鶏肉)、トマトベースソース(大豆)] ボイルキャベツ(味付き) 小 ブルーベリージャム 中 大豆チョコクリーム[乳、ナッツ類(ココア)]
12	(水)	ごはん・牛乳	大根と豚肉の煮物[豚肉、はんぺん(魚)しょうゆ、和風だし] さばのおかか煮[さば、小麦、大豆、魚] キャベツのごまゆかり[ごま]
13	(木)	小型ロールパン・牛乳	シーフードスパゲティ[スパゲティ(小麦)、ベーコン(豚肉)、えび、いか、洋風だし] チキンハンバーグ[鶏肉] コー ンサラダ 卓上ソイドレッシング[卵、魚、小麦、大豆] ☆中 豆乳デザート[大豆、ナッツ類(ココア、麦芽エキス)]
14	(金)	ごはん・牛乳	野菜とビーフのごま炒め[豚肉、ちくわ(魚)、ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ] 揚げ魚のレモン煮[まぐろ(魚)、しょうゆ]
17	(月)	ごはん・牛乳	中華飯[豚肉、いか、たけのこ、鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ、ごま油(ごま)] あじの唐揚げ甘酢あんかけ[あじの唐揚げ(魚)しょうゆ、中華だし] 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 根羽ヨーグルト[乳]
18	(火)	わかめごはん・牛乳	筑前煮[鶏肉、ちくわ(魚)、たけのこ、しょうゆ、和風だし] たらのみそマヨネーズ焼き[魚、大豆] 赤かぶあえ[赤かぶ漬け(小麦、大豆)ごま、しょうゆ] ☆中 チーズドッグ[卵、乳、小麦]
19	(水)	ごはん・牛乳	シャーレン豆腐[豆腐(大豆)、豚肉、えび、たけのこ、しょうゆ、鶏豚湯、中華だし] 春巻[豚肉、小麦、大豆、ごま] しそきゅうり
20	(木)	ミルクロールパン・牛乳	ミネストローネ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、洋風だし] タンドリーチキン[鶏肉、乳] 青パパイアのサラダ 卓上コーンクリームドレッシング
21	(金)	ごはん・牛乳	マーボービーフン[豆腐(大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ、中華だし、赤みそ、ごま油(ごま)] 米粉ホキフライの香味ソースかけ[米粉ホキフライ(魚)、しょうゆ] アセロラミニゼリー
24	(月)	ごはん・牛乳	三平汁[さけ、しょうゆ、だしパック] 五目厚焼き卵[卵、小麦、大豆、魚] もやしのおひたし[しょうゆ] ☆ 鬼まんじゅう[小麦]
25	(火)	ラーメン・牛乳	◎わかめコーンラーメン[豚肉、メンマ(たけのこ、大豆、小麦)、ラーメンの素(小麦、大豆、鶏肉、魚)、しょうゆ、鶏豚湯] ささみチーズ入りフライ[鶏肉、乳] きゅうりのナムル [しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)] 中 カシューナッツ [ナッツ類]
26	(水)	ごはん・牛乳	豚汁[豚肉、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック] いわの煮付け[小麦、大豆、魚] キャベツのかおりあえ 小アーモンド小魚[魚、ナッツ類] 中 ごま大豆 [小麦、ごま、大豆]
27	(木)	りんごパン・牛乳	カレーソテー[豚肉、ベーコン(豚肉)、洋風だし、コンソメ] オムレツ[卵、大豆] みかんサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ 中アーモンド[ナッツ類]
28	(金)	わかめごはん・牛乳	きのこ汁[かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] さんまの蒲焼き[さんま開き(魚)、しょうゆ] からしあえ[しょうゆ]
31	(月)	ごはん・牛乳	かきたま汁[卵、しらす干し(魚)、豆腐(大豆)、しょうゆ、だしパック] ミンチカツ[豚肉、小麦、鶏肉] みどりキャベツ 卓上ソース 中 ココア牛乳の素[大豆、ナッツ類(ココア)]

※ 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。)

※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)