

学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

H28.10.18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	
1	(火)	発芽玄米ごはん・牛乳	ワンタンスープ[ワンタンの皮(小麦)、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、しょうゆ] ピビンバ[豚肉、ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ] 錦糸卵[卵、魚] 角チーズ[乳]
2	(水)	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] 一口カツ[豚肉、小麦] ボイルキャベツ 卓上甘みそ
4	(金)	小型ロールパン・牛乳	野菜たっぷり焼きそば[中華めん(小麦、大豆)、豚肉、ちくわ(魚)、焼きそばの素(魚)] ソーセージのケチャップ煮[ソーセージ(豚肉)、洋風だし] 小 りんごミニゼリー[りんご] ☆中 ごまプリン[乳、ごま、大豆]
7	(月)	ごはん・牛乳	高野豆腐の卵とじ[高野豆腐(大豆)、鶏肉、卵、しょうゆ、和風だし] コーンフライ[小麦、大豆] ひじきとじゃこのふりかけ[まぐろ油漬けレトルト(魚)、しらす干し(魚)、かつお節(魚)、しょうゆ]
8	(火)	◎愛知の大根菜ごはん・牛乳	◎鶏肉の治部煮[鶏肉、小松菜入りすりみ団子(魚)、生ふ(小麦)、生揚げ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、和風だし] さんまの塩焼き[さんま(魚)] 磯香あえ[しょうゆ]
9	(水)	サンドイッチロールパン・牛乳	あさりのチャウダー[鶏肉、あさり、脱脂粉乳(乳)、コンソメ] ボイルソーセージ[ソーセージ(豚肉)] サワーキャベツ 小袋ケチャップ
10	(木)	ごはん・牛乳	豆腐のオイスターソース炒め[豚肉、豆腐(大豆)、たけのこ、しょうゆ、オイスターソース、中華だし] 揚げえびしゅうまい[えび、小麦、大豆、魚] 中華あえ[しょうゆ、ごま油(ごま)]
11	(金)	ソフトめん・牛乳	大豆入りミートソース[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、大豆、ハヤシルウ(R社)、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] ツナオムレツ[卵、大豆、魚] ブロッコリー 卓上ごまレッシング [小麦、ごま、大豆]
14	(月)	麦ごはん・牛乳	カレーライス[豚肉、チーズ(乳)、カレールウ(R社)、脱脂粉乳(乳)、チャツネ、洋風だし] 元気サラダ [ハム(豚肉)、塩昆布(小麦、大豆)、かつお節(魚)] ☆根羽ヨーグルト [乳]
15	(火)	ごはん・牛乳	煮みそ[豚肉、うずら卵(卵)、はんぺん(魚)、赤みそ、和風だし] れんこんサンドフライ[小麦、大豆、鶏肉] キャベツとチンゲンサイのごまゆかり[ごま]
16	(水)	わかめごはん・牛乳	豚肉と野菜の細切り炒め[豚肉、たけのこ、しょうゆ、ごま油(ごま)] たこやきはんぺん[魚] 煮豆[大豆、しょうゆ]
17	(木)	ごはん・牛乳	さつま汁[生揚げ(大豆)、ミックスみそ、だしパック] 鶏肉の唐揚げ[鶏肉、しょうゆ] 小松菜のごまあえ[ごま、しょうゆ] 中 しそふりかけ[小麦、乳、ごま、大豆、魚]
18	(金)	米粉パン・牛乳	ポークビーンズ[豚肉、ベーコン(豚肉)、大豆、洋風だし] 鶏肉の照り焼き[大豆、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]
21	(月)	五穀ごはん・牛乳	豚肉ともやしの韓国風スープ[豚肉、白菜キムチ(小麦、大豆、りんご、魚)、しょうゆ、中華だし] あじのフリッター[えび、小麦、大豆、魚] れんこんサラダ[ハム(豚肉)、ごま] 卓上ノンエッグマヨネーズ
22	(火)	ごはん・牛乳	大根のそぼろ煮[豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ、和風だし] さばのみそ煮[さば、大豆] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]
24	(木)	ごはん・牛乳	むらくも汁[豆腐(大豆)、卵、かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] さつま芋コロッケ[小麦、大豆] 切干し大根のそぼろごはんの具[鶏肉、しょうゆ]
25	(金)	うどん・牛乳	カレーなんばん[鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ、だしパック] 肉団子[大豆、鶏肉、豚肉] しそきゅうり 中 アーモンド[ナッツ類]
28	(月)	ごはん・牛乳	ひきずり[鶏肉、うどん(小麦)、生揚げ(大豆)、しょうゆ、和風だし] えびの唐揚げ[えび、大豆] みかん
29	(火)	ごはん・牛乳	つみれ汁[いわし入りすりみ団子(魚)、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック] 厚焼き卵[卵、魚] きゅうりとわかめの酢の物[ごま、しょうゆ] 中 アーモンド入り小えび[えび、ごま、ナッツ類]
30	(水)	わかめごはん・牛乳	せんべい汁[南部せんべい(小麦)、鶏肉、しょうゆ、だしパック] いわしの蒲焼き[いわしの開き(魚)、しょうゆ] きんぴら[ごま、しょうゆ、和風だし]

※ 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あります。
※ 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)