

北部		※主食のアレルゲンは右下に記載しています。		アレルギーの原因物資 献立名	
11	(水)	発芽玄米ごはん・牛乳	冬野菜のカレーライス[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] えびの唐揚げ[えび、大豆]		キャベツの福神漬あえ[福神漬(大豆)]
12	(木)	レーズンロールパン・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] チキンサラダ[鶏肉ほぐし身(鶏肉)]		野菜オムレツ[卵、大豆] 卓上ごまドレッシング[ごま、小麦、大豆]
13	(金)	わかめごはん・牛乳	呉汁[大豆(水煮)、大豆(ペースト)、豚肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ、白みそ、だしパック] いわしの煮付け[魚、小麦、大豆] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]		ブルー
16	(月)	麦ごはん・牛乳	◎マーボー大根[豚肉、豆腐(大豆)、たけのこ、しょうゆ、赤みそ、中華だし] 中華風もやしサラダ[ごま]		揚げ米粉ぎょうざ[豚肉、大豆] 卓上中華風ドレッシング[小麦、ごま、大豆、魚]
17	(火)	ごはん・牛乳	かきたま汁[卵、豆腐(大豆)、しょうゆ、だしパック] 磯香あえ[しょうゆ]		さばのみそ煮[さば、大豆] 中 ☆お米のタルト[小麦、卵、乳、大豆]
18	(水)	ごはん・牛乳	ひきずり[鶏肉、かまぼこ(魚)、生ふ(小麦)、しょうゆ、和風だし] きんぴら肉団子[小麦、卵、乳、大豆、ごま、豚肉、鶏肉] 大根サラダ[まぐろ油漬け缶(魚、大豆)]		卓上青じそドレッシング[小麦、大豆、りんご、魚]
19	(木)	スライスパン・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)] 若鶏のマーマレード焼き[小麦、大豆、鶏肉]		レモンサラダ メープルシロップ
20	(金)	ごはん・牛乳	里芋のそぼろ煮[鶏肉、はんぺん(魚)、しょうゆ、和風だし] もやしときゅうりのあえもの[しょうゆ]		わかさぎの南蛮漬[わかさぎの唐揚げ(魚)、しょうゆ] 中 角チーズ[乳]
23	(月)	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] ピピンバ[豚肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)]		錦糸卵[卵、魚] アーモンド小魚[ナッツ類、魚]
24	(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] ◎あかもと野菜のかき揚げ[小麦、大豆]		小 いよかん 中 ☆蒲郡みかんゼリー
25	(水)	ごはん・牛乳	つみれ汁[すりみ団子(魚)、かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] したじめしの具[鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ]		ほうれん草入り卵焼き[卵、小麦、大豆] ☆ヨーグルト[乳、もも、りんご]
26	(木)	米粉パン・牛乳	ポトフ[フランクフルトソーセージ(豚肉)、ベーコン(豚肉)、コンソメ、しょうゆ] チキンハンバーグのいちじくソースかけ[チキンハンバーグ(鶏肉)、しょうゆ] 小 ☆蒲郡みかんゼリー		中 いよかん
27	(金)	ごはん・牛乳	◎八杯汁[豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ] 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]		コロッケ[小麦、牛肉、豚肉、大豆、魚] ◎セルフおにぎり用のり
30	(月)	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] チンゲンサイのごまあえ[しょうゆ、ごま]		めひかり竜田揚げ[魚、小麦、大豆] 中 きらず揚げ[小麦、大豆]
31	(火)	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] ポークしゅうまい[豚肉、小麦] 中 カシューナッツ[カシューナッツ]		きゅうりのナムル[しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)]

※ 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、意図せずに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)