

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質 献立名	
1	(水)	ごはん・牛乳	マーボービーフンズ[豆腐(大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ、中華だし、赤みそ] 春巻[豚肉、小麦、大豆、ごま] 青菜のナムル[ごま、しょうゆ、ごま油(ごま)]		
2	(木)	りんごパン・牛乳	コーンスープ[牛乳、コンソメ] スコッチエッグ[卵、豚肉、小麦、ごま、大豆] まめまめサラダ[大豆、枝豆(大豆)、しょうゆ] 卓上ごまドレッシング[小麦、ごま、大豆]		
3	(金)	ごはん・牛乳	さつまいも汁[鶏肉、ミックスみそ、だしパック] いわしの蒲焼き[いわし開き(魚)、しょうゆ] からしあえ[しょうゆ] 小 節分豆[大豆] 中 ごま大豆[ごま、小麦、大豆]		
6	(月)	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] 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]		
7	(火)	ラーメン・牛乳	五目ラーメン[豚肉、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、しょうゆラーメンの素(小麦、大豆、鶏肉、魚)、しょうゆ、鶏豚湯] チキン竜田揚げ[鶏肉、小麦、大豆] 粉ふきいも 中 ☆ごまプリン[乳、ごま、大豆]		
8	(水)	わかめごはん・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] 五目厚焼き卵[卵、魚、大豆、小麦] チンゲンサイとハムのあえ物[ハム(豚肉)、ごま、しょうゆ]		
9	(木)	ミルクロールパン・牛乳	かぶのシチュー[ベーコン(豚肉)、ニョッキ(小麦)、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] アイアンチキン[鶏レバー(鶏肉)] 野菜の甘酢あえ いちごジャム		
10	(金)	ごはん・牛乳	じゃがいもの白みそ汁[生揚げ(大豆)、だしパック、和風だし、白みそ] ほっけの塩焼き[魚] きゅうりとわかめの酢の物[ごま、しょうゆ] ★チーズドッグ[卵、小麦、乳]		
13	(月)	麦ごはん・牛乳	中華風スープ[かまぼこ(魚)、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、しょうゆ] 米粉ししゃもフライモンソースかけ[米粉ししゃもフライ(魚)、しょうゆ] キムタクご飯の具[豚肉、白菜キムチ(小麦、大豆、りんご、魚) つぼ漬(小麦、大豆)、しょうゆ、ごま油(ごま)]		
14	(火)	五穀ごはん・牛乳	和風カレー煮[豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ、和風だし] 五目オムレツ[卵] きゅうりの福神漬あえ[福神漬(大豆)、ごま]		
15	(水)	ごはん・牛乳	関東煮[揚げボール(魚)、豆ちくわ(大豆、魚)、かくあげ(大豆)、しょうゆ、和風だし] さつまいも天ぷら[小麦、大豆] れんこんののりカラ炒め[しょうゆ、和風だし]		
16	(木)	ごはん・牛乳	生揚げの中華煮[豚肉、生揚げ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、ごま油(ごま)] コーンしゅうまい[小麦、大豆、豚肉、魚] 茎わかめ入りサラダ 卓上青じそドレッシング[小麦、大豆、りんご、魚] 中 アーモンドチーズ[ナッツ類、乳]		
17	(金)	ごはん・牛乳	ちゃんこ煮[鶏肉団子(鶏肉)、和風だし、しょうゆ] かわいいフライ[小麦、魚] キャベツのごまゆかり[ごま] 卓上ソース		
20	(月)	ごはん・牛乳	みそ煮[豚肉、生揚げ(大豆)、赤みそ、和風だし] 愛知のれんこん入りつくね[小麦、大豆、鶏肉] キャベツの土佐あえ[かつお節(魚)、しょうゆ] 小 アセロミニゼリー 中 角チーズ[乳]		
21	(火)	サンドイッチパンズパン・牛乳	パンキンポタージュ[ベーコン(豚肉)、洋風だし、牛乳(乳)、生クリーム(乳)] チキンハンバーグのブラウンソースかけ[チキンハンバーグ(鶏肉)、デミグラスソース(小麦、鶏肉)] みどりキャベツ		
22	(水)	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)] かに玉[かに、卵、小麦、ごま、大豆、りんご、魚] 杏仁豆腐[杏仁豆腐(乳、大豆)、もも]		
23	(木)	うどん・牛乳	カレーなんばん[鶏肉、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ] たこやきはんぺん[魚] ひじきとツナの煮物[まぐろ油漬レトルト(魚)、油揚げ(大豆)、和風だし、しょうゆ] 中 アーモンド[ナッツ類]		
24	(金)	小 わかめごはん 中 赤飯 牛乳	すまし汁[豆腐(大豆)、かまぼこ(魚)、和風だし、しょうゆ、だしパック] 小 いかフライ[小麦、いか] 中 えびフライ[えび、小麦、大豆] きゅうりのごまじそあえ[ごま] 小 卓上ソース 中 ごましお[ごま] 中 小袋ノンエッグタルタルソース[大豆、りんご] 小 角チーズ 中 ☆お楽しみ(お祝いゼリー)[大豆]		
27	(月)	ごはん・牛乳	えびと豆腐のぐず汁[鶏肉、えび、豆腐(大豆)、だしパック、しょうゆ、和風だし] 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] キャベツのかおりあえ ソフトひじきふりかけ[小麦、大豆、ごま、魚]		
28	(火)	ごはん・牛乳	じゃがいものそばろ煮[鶏肉、はんぺん(魚)、しょうゆ、和風だし] さばの銀紙焼き[さば、大豆] 海そうサラダ[青じそドレッシング(小麦、さば、大豆)]		

※ 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 豆板じゅん

※ 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)