

南部	※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	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] 中 アーモンドチーズ[ナッツ類、乳] 荳わかめ入りサラダ 卓上青じそドレッシング[小麦、大豆、りんご、魚]
2 (木)	ごはん・牛乳	さつまいも汁[鶏肉、ミックスみそ、だしパック] からしあえ[しょうゆ] 小 節分豆[大豆] いわしの蒲焼き[いわし開き(魚)、しょうゆ] 中 ごま大豆[ごま、小麦、大豆]
3 (金)	りんごパン・牛乳	コーンスープ[牛乳、コンソメ] まめまめサラダ[大豆、枝豆(大豆)、しょうゆ] スコッチエッグ[卵、豚肉、小麦、ごま、大豆] 卓上ごまドレッシング[小麦、ごま、大豆]
6 (月)	ごはん・牛乳	えびと豆腐のくず汁[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] ソフトひじきふりかけ[小麦、大豆、ごま、魚] キャベツのかおりあえ
7 (火)	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] チンゲンサイとハムのあえ物[ハム(豚肉)、ごま、しょうゆ] 五目厚焼き卵[卵、魚、大豆、小麦]
8 (水)	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] 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)]
9 (木)	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)]
10 (金)	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]
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レモンソースかけ[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)	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]
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)	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] きゅうりの福神漬けあえ[福神漬(大豆)、ごま] 五目オムレツ[卵]
17 (金)	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] 野菜の甘酢あえ いちごジャム アイアンチキン[鶏レバー(鶏肉)]
20 (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] キャベツのごまゆかり[ごま] 卓上ソース かわいいフライ[小麦、魚]
21 (火)	ごはん・牛乳	みそ煮[豚肉、生揚げ(大豆)、赤みそ、和風だし] キャベツの土佐あえ[かつお節(魚)、しょうゆ] 愛知のれんこん入りつくね[小麦、大豆、鶏肉] 小 アセロミニゼリー 中 角チーズ[乳]
22 (水)	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
23 (木)	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] 中 えびフライ[えび、小麦、大豆] 中 ごましお[ごま] 小 いかフライ[小麦、いか] 小 卓上ソース 小 角チーズ 中 小袋ノンエッグタルタルソース[大豆、りんご] 小 ☆お楽しみ(お祝いゼリー)[大豆]
24 (金)	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] 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] たこやきはんぺん[魚] 中 アーモンド[ナッツ類]
27 (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]
28 (火)	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]

※ 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、五穀ごはんに、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)