

平成29年3月(16回)

学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

H29. 2. 23 作成

安城市教育委員会 総務課

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	
1	(水)	ごはん・牛乳	あさり汁[あさり、しょうゆ、だしパック、和風だし] ◎ふきと花がんもの煮物[たけのこ、がんもどき(大豆)、しょうゆ、和風だし]	れんこんサンドフライ[小麦、鶏肉、大豆] ★いがまんじゅう[大豆]	
2	(木)	ソフトめん・牛乳	ミートソース[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、ハヤシルウR社、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] 卓上ノンエッグマヨネーズ	りんごミニゼリー[りんご]	ツナあえ[まぐろ油漬缶(魚、大豆)]
3	(金)	ごはん・牛乳	華風コーンスープ[ベーコン(豚肉)、卵、脱脂粉乳(乳)、鶏豚湯] 卓上中華風ドレッシング[小麦、ごま、大豆、魚]	揚げ米粉ぎょうざ[大豆、豚肉]	中華風大根サラダ[ごま]
6	(月)	麦ごはん・牛乳	わかめスープ[かまぼこ(魚)、鶏豚湯、中華だし、しょうゆ] ★豆乳デザート[大豆、ナッツ類(ココア)]	ピビンバ[豚肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)]	錦糸卵[卵、魚]
7	(火)	ごはん・牛乳	高野豆腐の炒り煮[高野豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ、和風だし] 小 さつまいもスティック 中 きらず揚げ[小麦、大豆]	かにはんぺん[かに、魚]	小 オレンジ[オレンジ]
8	(水)	わかめごはん・牛乳	肉じゃが[豚肉、しょうゆ、和風だし]	いわしの梅煮[小麦、大豆、魚]	ごまきゅうり[ごま]
9	(木)	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]	コーヒー牛乳の素	
10	(金)	ごはん・牛乳	親子煮[鶏肉、卵、かまぼこ(魚)、しょうゆ、和風だし] しそふりかけ	あじフライ[小麦、魚]	アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]
13	(月)	麦ごはん・牛乳	チキンカレーライス[鶏肉、チーズ(乳)、カレールウR社、脱脂粉乳(乳)、チャツネ、洋風だし] ★いちごヨーグルト[乳]	野菜ソテー[ベーコン(豚肉)、コンソメ]	
14	(火)	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] 卓上コールスロードレッシング[卵、大豆、りんご]	チーズオムレツ[卵、乳、大豆]	コールスローサラダ
15	(水)	小 赤飯 中 わかめごはん 牛乳	すまし汁[豆腐(大豆)、湯葉(大豆)、かまぼこ(魚)、和風だし、しょうゆ、だしパック] ポイルキャベツ 卓上甘みそ 小 ★ お楽しみ(お祝いゼリー)[大豆] 中 ★ プリンタルト[小麦、卵、乳、大豆]	チキンカツ[小麦、鶏肉]	
16	(木)	ごはん・牛乳	うま煮[ちくわ(魚)、生揚げ(大豆)、しょうゆ、和風だし] キャベツのたくあんあえ[ごま] 型抜きチーズ[乳]	さんまの煮付け[小麦、大豆、魚]	
17	(金)	ごはん・牛乳	豚汁[豚肉、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック]	えびの唐揚げ[えび、大豆]	磯香あえ[しょうゆ] カシューナッツ[ナッツ類]
21	(火)	ごはん・牛乳	すきやき[牛肉、かまぼこ(魚)、生ふ(小麦)、しょうゆ、和風だし] 中 ★ 冷凍ピーチ[もも]	厚焼き卵[卵、魚]	キャベツのかおりあえ
22	(水)	ごはん・牛乳	酢豚[豚肉、しょうゆ、たけのこ、中華だし] アーモンド入り小えび[えび、ごま、ナッツ類]	バンバンジー[鶏肉]	卓上バンバンジードレッシング[小麦、ごま、大豆、豚肉]
23	(木)	スライスパン・牛乳	ミネストラスープ[ベーコン(豚肉)、トマトベースソース(大豆)、コンソメ、洋風だし] 卓上コーンクリーミーードレッシング	ダブルチョコクリーム[乳、大豆、ナッツ類(カカオマス、ココア、ココアバター)]	タンドリーチキン[乳、鶏肉]

※ 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は毎食ついていきます。

※ 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)