

北部		※主食のアレルゲンは下に記載してあります。		アレルギーの原因物資 献立名	
1	(月)	わかめごはん・牛乳	豚肉と野菜の生姜煮[豚肉、しょうゆ、和風だし] おひたし[しょうゆ]	ししゃもフリッター[魚、えび(オキアミ)、小麦、大豆]	
2	(火)	ごはん・牛乳	若竹汁[鶏肉、たけのこ、しょうゆ、だしパック] 小松菜のごまあえ[ごま、しょうゆ]	さばの銀紙焼き[さば、大豆] ★ かしわもち[大豆]	
8	(月)	麦ごはん・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] カラフルソーテー[ソーセージ(豚肉)、コンソメ、]	冷凍みかん	
9	(火)	スライスパン・牛乳	◎野菜ごろごろまめストローネ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、洋風だし] 野菜の甘酢あえ	えびカツ[えび、小麦、大豆、魚] 小袋ノンエッグマヨネーズ[大豆]	
10	(水)	ごはん・牛乳	肉団子と大豆のスープ[鶏肉団子(鶏肉)、大豆、鶏豚湯、中華だし] 青菜のナムル[ごま、しょうゆ、ごま油(ごま)]	かに玉[かに、卵、小麦、大豆、たけのこ] アーモンド小魚[魚、ナッツ類]	
11	(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] とうもろこしのバターソーテー[ベーコン(豚肉)、バター(乳)、コンソメ]	★ 西尾抹茶プリン[大豆]	
12	(金)	ごはん・牛乳	牛肉とじゃがいものきんぴら[牛肉、たけのこ、ごま、しょうゆ] キャベツのかおりあえ	さわらの竜田揚げ[小麦、大豆、魚]	
15	(月)	ごはん・牛乳	和風カレー煮[豚肉、生揚げ(大豆)、カレールウR社、しょうゆ、和風だし] チキンハンバーグ[鶏肉]	ゆめれんこんサラダ[しょうゆ、ごま] 卓上ソイドレッシング[小麦、卵、大豆、魚]	
16	(火)	ごはん・牛乳	じゃがいものそぼろ煮[鶏肉、はんぺん(大豆、魚)、しょうゆ、和風だし] いわしの生姜煮[小麦、大豆、魚]	キャベツのたくあんあえ[ごま] 中 しそ味ひじき[小麦、大豆]	
17	(水)	ごはん・牛乳	豆腐と春雨の中華煮[豆腐(大豆)、豚肉、たけのこ、しょうゆ、中華だし、ごま油(ごま)] 揚げ米粉ぎょうざ[大豆、豚肉]	もやしときゅうりのあえもの[しょうゆ]	
18	(木)	クロワッサン・牛乳	ソーセージと野菜のトマトスープ[ソーセージ(豚肉)、トマトベースソース(大豆)、洋風だし、コンソメ] ひじき入りオムレツ[小麦、卵、鶏肉、大豆] 卓上コーンクリーミードレッシング	青パパイヤのサラダ ★ 根羽ヨーグルト[乳]	
19	(金)	ごはん・牛乳	いなか汁[生揚げ(大豆)、ミックスみそ、だしパック、和風だし] しそきゅうり	鶏肉のごまよごし[鶏肉、しょうゆ、ごま]	
22	(月)	ごはん・牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め[生揚げ(大豆)、豚肉、たけのこ、しょうゆ、赤みそ] 五目厚焼き卵[卵、小麦、大豆、魚]	海そうサラダ[青じそドレッシング(小麦、さば、大豆)]	
23	(火)	うどん・牛乳	カレーなんぼん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ、カレールウR社] 牛肉コロッケ[小麦、牛肉、大豆]	みどりキャベツ 角チーズ[乳]	
24	(水)	ごはん・牛乳	中華卵スープ[ベーコン(豚肉)、卵、鶏豚湯、しょうゆ] くるみあえ[しょうゆ、くるみ]	愛知の肉団子[大豆、鶏肉、豚肉] アセロラミニゼリー	
25	(木)	サンドイッチロールパン・牛乳	白花豆のポタージュ[鶏肉、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] ポイルキャベツ	ポイルソーセージ[豚肉] 小袋ケチャップ	
26	(金)	ごはん・牛乳	八宝菜[豚肉、いか、たけのこ、オイスターソース、しょうゆ] 揚げしゅうまい[小麦、豚肉]	中華あえ[しょうゆ、ごま油(ごま)]	
29	(月)	五穀ごはん・牛乳	いか団子と野菜のスープ煮[いか団子(小麦、いか、大豆)、ベーコン(豚肉)、コンソメ、しょうゆ] あじの磯辺フライ[小麦、ごま、魚]	寒天サラダ 卓上コールスロードレッシング[卵、大豆、りんご]	
30	(火)	ごはん・牛乳	マーボービーンズ[豆腐(大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ、中華だし、赤みそ、ごま油(ごま)] たこと野菜のはんぺん[魚]	キャベツのなめたけあえ[なめたけ(小麦、大豆、あさり、魚)]	
31	(水)	わかめごはん・牛乳	豚汁[豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック] えびの唐揚げ[えび、大豆]	さやいんげん&キャベツのあえもの[ごま、しょうゆ] ヨーグルトチーズ[乳、卵、ゼラチン]	

※ 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。
※ 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、意図せずに混入してしまう場合をいいます。
※平成28年度6月より、オキアミもえびとして記載しています。

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。

※ 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

主食

パン ※パン工場、卵、落花生、乳を含む市販品の製造をしています。
◎ スライスパン、小型ロールパン、レーズンロールパン、クロワッサン、ツイストロールパン、クロスロールパン、サンドイッチパンズパン、サンドイッチロールパン、ミルクロールパン、米粉パン、ナンの11品目(小麦、乳、大豆、豚肉)
◎ りんごパン(小麦、乳、大豆、りんご、豚肉)
めん ※めん工場、そばを製造しています。卵、乳、大豆等を含む市販品の製造をしています。
◎ ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめんの4品目(小麦)
ごはん ※米飯工場、小麦、卵、乳等を含む市販品の製造をしています。
◎ 麦ごはん、五穀ごはんの2品目(大麦)