

南部		※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] ししゃもフリッター[魚、えび(オキアミ)、小麦、大豆] おひたし[しょうゆ]
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] さばの銀紙焼き[さば、大豆] 小松菜のごまあえ[ごま、しょうゆ] ☆ かしわもち[大豆]
8	(月)	ごはん・牛乳	マーボービーフ[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)]
9	(火)	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)]
10	(水)	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] えびカツ[えび、小麦、大豆、魚] 野菜の甘酢あえ 小袋ノンエッグマヨネーズ[大豆]
11	(木)	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]
12	(金)	うどん・牛乳	カレーなんばん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ、カレールー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]
15	(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] カラフルソテー[ソーセージ(豚肉)、コンソメ、] 冷凍みかん
16	(火)	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)]
17	(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] かに玉[かに、卵、小麦、大豆、たけのこ] 青菜のナムル[ごま、しょうゆ、ごま油(ごま)] アーモンド小魚[魚、ナッツ類]
18	(木)	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] 鶏肉のごまよごし[鶏肉、しょうゆ、ごま] しそきゅうり
19	(金)	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] どうもろこしのバターソテー[ベーコン(豚肉)、バター(乳)、コンソメ] ☆ 西尾抹茶プリン[大豆]
22	(月)	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] 愛知の肉団子[大豆、鶏肉、豚肉] くるみあえ[しょうゆ、くるみ] アセロラミニゼリー
23	(火)	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 卓上コールスロドレッシング[卵、大豆、りんご]
24	(水)	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] ボイルソーセージ[豚肉] ボイルキャベツ 小袋ケチャップ
25	(木)	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]
26	(金)	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] 青パパイアのサラダ 卓上コーンクリームドレッシング ☆ 根羽ヨーグルト[乳]
29	(月)	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] さやいんげんと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]
30	(火)	ごはん・牛乳	和風カレー煮[豚肉、生揚げ(大豆)、カレールーR社、しょうゆ、和風だし] チキンハンバーグ[鶏肉] 炒めれんこんサラダ[しょうゆ、ごま] 卓上ソイドレッシング[小麦、卵、大豆、魚]
31	(水)	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] さわらの竜田揚げ[小麦、大豆、魚] キャベツのかおりあえ

※ 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。

※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)
カレールー(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

カレールー(N社 小麦抜き 甘口)
(N社 小麦抜き 中辛)
ホワイトルー(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)