

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	(木)	ごはん・牛乳	ざくざく汁[豆腐(大豆)、だしパック、しょうゆ、和風だし] ☆チーズドッグ[小麦、卵、乳]	豚肉の生姜炒め[豚肉、しょうゆ]	
2	(金)	米粉パン・牛乳	チリコンカン[豚肉、ベーコン(豚肉)、大豆、洋風だし、ハヤシルウR社] 米粉ししゃもフライの香味ソースかけ[米粉ししゃもフライ(魚)、しょうゆ]	粉ふきいも	
5	(月)	わかめごはん・牛乳	いり豆腐[豆腐(大豆)、豚肉、たけのこ、しょうゆ、和風だし] ポイルキャベツ 卓上ソース	コロッケ[小麦、牛肉、大豆、豚肉]	
6	(火)	ごはん・牛乳	豆じゃが[豚肉、大豆、しょうゆ、和風だし] きゅうりとわかめの酢の物[ごま、しょうゆ]	ねぎ入り卵焼き[卵、魚] 小魚[魚]	
7	(水)	スライスパン・牛乳	オニオンスープ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、洋風だし、しょうゆ] ごぼうと枝豆のサラダ[枝豆(大豆)、ごま、しょうゆ] 大豆チョコクリーム[乳、大豆、ナッツ類(ココアパウダー)]	米粉チキンナゲット[鶏肉、大豆] 卓上ノンエッグマヨネーズ	
8	(木)	麦ごはん・牛乳	カレーライス[豚肉、チーズ(乳)、カレールウR社、脱脂粉乳(乳)、チャツネ、洋風だし] アスパラガスとコーンのソテー[ベーコン(豚肉)]	フルーツゼリー[サイコロゼリー(大豆、もも、りんご)、もも]	
9	(金)	きしめん・牛乳	五目きしめん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、しょうゆ、だしパック、和風だし] 磯香あえ[しょうゆ] 中 型抜きチーズ[乳]	米粉かき揚げ	
12	(月)	ごはん・牛乳	ソーセージとコーンのクリーム煮[ソーセージ(豚肉)、ベーコン(豚肉)、脱脂粉乳(乳)、コンソメ] 豚肉の卵巻き[卵、豚肉]	チキンライスの具[鶏肉、コンソメ]	
13	(火)	わかめごはん・牛乳	いか団子の甘酢炒め[いか団子(小麦、いか、大豆)、しょうゆ] もやしのナムル[しょうゆ、ごま油(ごま)]	春巻[小麦、ごま、大豆、豚肉] コーヒー牛乳の素(粉末)	
14	(水)	ごはん・牛乳	高野豆腐の炒り煮[高野豆腐(大豆)、鶏肉、はんぺん(大豆、魚)、しょうゆ、和風だし] いわしの煮付け[小麦、大豆、魚]	チンゲンサイのごまあえ[ごま、しょうゆ]	
15	(木)	ごはん・牛乳	ふだま汁[鶏肉、かまぼこ(魚)、ふ(小麦)、しょうゆ、だしパック] 冷凍みかん 野菜ふりかけ[小麦、卵、乳、ごま、大豆、魚]	あじの南蛮漬け[あじの唐揚げ(魚)、しょうゆ]	
16	(金)	ツイストロールパン・牛乳	ポテトのドイツ風煮[フランクフルトソーセージ(豚肉)、洋風だし、コンソメ] パンプキンオムレツ[卵、小麦、大豆、鶏肉、りんご、魚] 卓上コールスロッドレッシング[卵、大豆、りんご]	コールスローサラダ いちじくジャム	
19	(月)	ごはん・牛乳	安城七夕みそにゅうめん[うずら卵(卵)、そうめん(小麦)、赤みそ、だしパック] ◎青じそハンバーグのいちじくソースかけ[青じそハンバーグ(小麦、大豆、豚肉)、しょうゆ] キャベツと三河みどりのゆかりあえ[ごま] ☆蒲郡みかんゼリー		
20	(火)	ごはん・牛乳	豚肉と野菜の細切り炒め[豚肉、たけのこ、しょうゆ、ごま油(ごま)] ゆかりあえ 中 アーモンド入り小えび[えび、ごま、ナッツ類]	さばのみそ煮[さば、大豆]	
21	(水)	サンドイッチパンズパン・牛乳	コーンスープ[ベーコン(豚肉)、牛乳(乳)、洋風だし] 小袋ノンエッグタルタルソース[大豆、りんご]	米粉白身魚フライ[魚] みどりキャベツ	
22	(木)	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] ピピンパ[豚肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)]	錦糸卵[卵、魚] ☆フルーツミックスヨーグルト[乳、もも、りんご]	
23	(金)	ソフトめん・牛乳	カレーソース[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、カレールウR社、脱脂粉乳(乳)、チャツネ、洋風だし] 肉団子のケチャップ煮[小麦、大豆、鶏肉]	☆小 パイナップル 中 オレンジ	
26	(月)	ごはん・牛乳	ポークシチュー[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、ハヤシルウR社、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] はちみつレモンサラダ かみかみ豆[大豆]		
27	(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] 切干し大根のそぼろ丼の具[鶏肉、しょうゆ]	たこの唐揚げ[魚(たこ)]	
28	(水)	発芽玄米ごはん・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)] かにしゅうまい[かに、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、魚]	小 オレンジ ☆中 パイナップル	
29	(木)	ごはん・牛乳	うま煮[すりみ団子(魚)、かくあげ(大豆)、しょうゆ、和風だし] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]	米粉いかフライのレモン煮[いかフライ(いか)、しょうゆ]	
30	(金)	ごはん・牛乳	マーボー豆腐[豚肉、豆腐(大豆)、たけのこ、しょうゆ、赤みそ、中華だし] 春雨サラダ 卓上青じそドレッシング[小麦、大豆、りんご、魚]	えびわかめはんぺん[えび、魚]	

※ 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、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)