

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	(木)	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] パンキンオムレツ[卵、小麦、大豆、鶏肉、りんご、魚] クールスローサラダ 卓上クールスロードレッシング[卵、大豆、りんご] いちじくジャム
2	(金)	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] たこの唐揚げ[魚(たこ)] 切干し大根のそぼろ丼の具[鶏肉、しょうゆ]
5	(月)	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] あじの南蛮漬け[あじの唐揚げ(魚)、しょうゆ] 冷凍みかん 野菜ふりかけ[小麦、卵、乳、ごま、大豆、魚]
6	(火)	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
7	(水)	ごはん・牛乳	豆じゃが[豚肉、大豆、しょうゆ、和風だし] ねぎ入り卵焼き[卵、魚] きゅうりとわかめの酢の物[ごま、しょうゆ] 小魚[魚]
8	(木)	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] 米粉チキンナゲット[鶏肉、大豆] ごぼうと枝豆のサラダ[枝豆(大豆)、ごま、しょうゆ] 卓上ノンエッグマヨネーズ 大豆チョコクリーム[乳、大豆、ナッツ類(ココアパウダー)]
9	(金)	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]
12	(月)	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] 米粉いかフライのレモン煮[いかフライ(いか)、しょうゆ] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]
13	(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)] さばのみそ煮[さば、大豆] ゆかりあえ 中 アーモンド入り小えび[えび、ごま、ナッツ類]
14	(水)	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] コロッケ[小麦、牛肉、大豆、豚肉] ボイルキャベツ 卓上ソース
15	(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]
16	(金)	ごはん・牛乳	安城七ツみそにゅうめん[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
19	(月)	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] えびわかめはんぺん[えび、魚] 春雨サラダ 卓上青じそドレッシング[小麦、大豆、りんご、魚]
20	(火)	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] 米粉白身魚フライ[魚] みどりキャベツ 小袋ノンエッグタルタルソース[大豆、りんご]
21	(水)	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] 豚肉の生姜炒め[豚肉、しょうゆ] ☆チーズドッグ[小麦、卵、乳]
22	(木)	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
23	(金)	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]
26	(月)	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] 春巻[小麦、ごま、大豆、豚肉] もやしのナムル[しょうゆ、ごま油(ごま)] コーヒール牛乳の素(粉末)
27	(火)	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
28	(水)	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]
29	(木)	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] 米粉かき揚げ 磯香あえ[しょうゆ] 中 型抜きチーズ[乳]
30	(金)	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]

※ 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、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)