

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質 献立名	
4	(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] えびの唐揚げ[えび、大豆]	海そうサラダ[青じそドレッシング(小麦、さば、大豆)]	
5	(火)	米粉パン・牛乳	ラクトウイユ[ベーコン(豚肉)、コンソメ] 豆腐ハンバーグのブラウンソースかけ[豆腐ハンバーグ(大豆、鶏肉)、デミグラスソース(小麦、鶏肉)] アセロラジュレのフルーツあえ[アセロラジュレ(りんご)、もも]		
6	(水)	ごはん・牛乳	ツナとじゃがいもの煮付け[まぐろ油漬レトルト(魚)、はんぺん(魚、大豆)、しょうゆ、和風だし] 鶏肉の照り焼き[小麦、大豆、鶏肉]	冷凍みかん 角チーズ[乳]	
7	(木)	ソフトめん・牛乳	ジャージャー麺[豚肉、たけのこ、しょうゆ、甜面醬(小麦、ごま、大豆)、赤みそ] 米粉ししゃもフライ[魚]	みどりキャベツ 卓上バンバンジードレッシング[小麦、ごま、大豆、豚肉]	
8	(金)	発芽玄米ごはん・牛乳	きのこ汁[鶏肉、かまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] アーモンドあえ[アーモンド(ナッツ類)、しょうゆ]	さばの銀紙焼き[さば、大豆] きらず揚げ[小麦、大豆]	
11	(月)	ごはん・牛乳	中華風スープ[なると巻き(魚)、メンマ(たけのこ、小麦、大豆)、鶏豚湯、しょうゆ] キムタクご飯の具[豚肉、白菜キムチ(小麦、大豆、りんご、魚)、つば漬(小麦、大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ] 小りんごミニゼリー[りんご]	★中 チーズドッグ[小麦、卵、乳]	春巻[小麦、ごま、大豆、豚肉]
12	(火)	ごはん・牛乳	豚肉と野菜の生姜煮[豚肉、しょうゆ、和風だし] さんまの煮つけ[魚、小麦、大豆]	磯香あえ[しょうゆ]	
13	(水)	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] ひじきとじゃこのふりかけ[まぐろ油漬レトルト(魚)、しらす干し(魚)、かつお節(魚)、しょうゆ]	里芋コロッケ[小麦、大豆、鶏肉]	
14	(木)	ごはん・牛乳	コーンスープ[ベーコン(豚肉)、牛乳(乳)、洋風だし] チキンライスの具[鶏肉、コンソメ]	オムライス用卵焼き[卵、大豆] コーヒー牛乳の素	
15	(金)	ごはん・牛乳	いかと野菜のうま煮[いか、はんぺん(魚、大豆)、がんもどき(大豆)、しょうゆ、和風だし] ◎鶏の味噌煮[鶏レバー(鶏肉)、赤みそ、しょうゆ]	キャベツのごまゆかり[ごま]	★スイートポテト
19	(火)	クロスロールパン・牛乳	豆入りカレースープ[鶏肉、大豆、コンソメ、洋風だし] ポイルソーセージ[豚肉]	レモンサラダ 卓上ケチャップ ブルーベリージャム	
20	(水)	ごはん・牛乳	のっぺい汁[鶏肉、しょうゆ、だしパック] キャベツのかおりあえ	中 カシューナッツ いかフライのレモン煮[いかフライ(いか、小麦)、しょうゆ]	
21	(木)	ごはん・牛乳	わかめスープ[型抜きかまぼこ(魚)、鶏豚湯、中華だし、しょうゆ] 錦糸卵[卵、魚]	★フローズンヨーグルト[乳]	ピビンバ[牛肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)]
22	(金)	わかめごはん・牛乳	豆乳入りみそ汁[豚肉、油揚げ(大豆)、白みそ、豆乳(大豆)、だしパック] 中 りんごミニゼリー[りんご]	卓上ソース	かれいフライ[魚、小麦] ポイルキャベツ
25	(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] もやしのナムル[しょうゆ、ごま油(ごま)]		チヂミ[小麦、いか、大豆]
26	(火)	ラーメン・牛乳	広東風ラーメン[やき豚(豚肉、小麦、大豆)メンマ(たけのこ、小麦、大豆)、鶏豚湯、中華だし、しょうゆ] ささみチーズ入りフライ[鶏肉、乳]	ごまきゅうり[ごま] 中 アーモンド小魚[魚、ナッツ類]	
27	(水)	わかめごはん・牛乳	ちゃんこ煮[鶏肉団子(鶏肉)、和風だし、しょうゆ] 愛知の五目厚焼き卵[小麦、卵、大豆、魚]	キャベツのたくあんあえ[ごま]	
28	(木)	サンドイッチバンズパン・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] 野菜の甘酢あえ	小袋ノンエッグタルタルソース[大豆] ★中 グレープゼリー	えびカツ[えび、小麦、大豆、魚]
29	(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] 肉団子[大豆、鶏肉、豚肉]	ゆかりあえ	

※ 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は毎食ついていきます。

※ 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、サンドイッチバンズパン、

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)