

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	
2 (月)	ごはん・牛乳	生揚げの中華煮[豚肉、生揚げ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、ごま油(ごま)] コーンしゅうまい[小麦、大豆、豚肉、魚] 茎わかめ入りサラダ[青じそドレッシング(小麦、さば、大豆)]
3 (火)	わかめごはん・牛乳	けんちん汁[豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ、和風だし] かれの唐揚げ[小麦、大豆、魚] キャベツのなめ茸あえ[なめたけ(小麦、大豆、あさり、魚)] ☆月見団子[大豆]
4 (水)	ごはん・牛乳	卵とじ[鶏肉、卵、豆腐(大豆)、しょうゆ、和風だし] えびわかめはんぺん[えび、魚] もやしのおひたし[しょうゆ] 中 アーモンド[ナッツ類]
5 (木)	発芽玄米ごはん・牛乳	◎根菜カレー[豚肉、たけのこ、カレールウR社、脱脂粉乳(乳)、チャツネ、洋風だし] ひじきサラダ[しょうゆ、枝豆(大豆)] 卓上胡麻ドレッシング[小麦、ごま、大豆] コーヒー牛乳の素
6 (金)	ラーメン・牛乳	五目ラーメン[豚肉、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、ラーメンの素(小麦、大豆、鶏肉、魚)、しょうゆ、鶏豚湯] アイアンチキン[鶏レバー(鶏肉)] 粉ふきいも 小 型抜きチーズ[乳] ☆中 米粉みかんタルト[大豆]
10 (火)	麦ごはん・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] かぼちゃの天ぷら[小麦、大豆] 切干し大根のソース炒め[ベーコン(豚肉)、かつお節(魚)中華だし]
11 (水)	ミルクロールパン・牛乳	あさりのチャウダー[あさり、脱脂粉乳(乳)、コンソメ] 鶏肉のカレー焼き[鶏肉] ファイバーゼリーのフルーツあえ[ファイバーゼリー(オレンジ、りんご)]
12 (木)	ごはん・牛乳	うま煮[すりみ団子(魚)、かくあげ(大豆)、たけのこ、しょうゆ、和風だし] あじの南蛮漬[あじの唐揚げ(魚)、しょうゆ] こんぶあえ[塩昆布(小麦、大豆)]
13 (金)	きしめん・牛乳	◎みそきしめん[鶏肉、かまぼこ(魚)、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック、和風だし] 炒めれんこんサラダ[しょうゆ、ごま] 卓上和風クリームドレッシング[小麦、卵、大豆、魚] 中 紫いもチップス
16 (月)	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] ◎あなごめしの具[あなごまぶし(小麦、大豆、魚)、しょうゆ] 錦糸卵[卵、魚] ☆南吉からのおくりもの(きつねクッキー)[小麦、卵]
17 (火)	麦ごはん・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] 小えびのレモンソースかけ[えびの唐揚げ(えび、大豆)、しょうゆ] 青菜のナムル[ごま、しょうゆ、ごま油(ごま)]
18 (水)	ごはん・牛乳	ひきずり[鶏肉、かまぼこ(魚)、生ふ(小麦)しょうゆ、和風だし] いわしの生姜煮[小麦、大豆、魚] ごまキャベツ[ごま]
19 (木)	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] 中華風卵巻[かに、卵、魚] 中華あえ[しょうゆ、ごま油(ごま)]
20 (金)	りんごパン・牛乳	オニオンスープ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、しょうゆ、洋風だし] マヨタコフライ[小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、魚] ポイルキャベツ 卓上ソース ☆ももヨーグルト[乳、もも]
23 (月)	ごはん・牛乳	煮みそ[豚肉、うずら卵(卵)、はんぺん(大豆、魚)、赤みそ、和風だし] まぐろの揚げ煮[まぐろ(魚)、しょうゆ] しそきゅうり
24 (火)	ごはん・牛乳	肉じゃが[牛肉、和風だし、しょうゆ] たら銀紙焼き[大豆、魚] ◎わかめと野菜のごま酢あえ[ごま、しょうゆ]
25 (水)	スライスパン・牛乳	パンブキンポタージュ[ベーコン(豚肉)、バター(乳)、洋風だし、牛乳、生クリーム(乳)] 小 スコッチエッグ[卵、大豆、豚肉] 中 スコッチエッグ[小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉] 野菜の甘酢あえ いちじくジャム 中 卓上ケチャップ
26 (木)	ごはん・牛乳	ざくざく汁[だしパック、しょうゆ、和風だし] さんまの蒲焼き[さんまの開き(魚)、しょうゆ] 煮豆[大豆、しょうゆ] アセロラミニゼリー
27 (金)	小型ロールパン・牛乳	野菜たっぷり焼きそば[中華めん(小麦、大豆)、豚肉、ちくわ(魚)、焼きそばの素(魚)] ソーセージのケチャップ煮[ソーセージ(豚肉)、洋風だし] 小 紫いもチップス 中 型抜きチーズ[乳]
30 (月)	ごはん・牛乳	大根と豚肉の煮物[豚肉、はんぺん(大豆、魚)、しょうゆ、和風だし] さばのおかか煮[さば、小麦、大豆、魚] チンゲンサイのごまあえ[ごま、しょうゆ]
31 (火)	わかめごはん・牛乳	さつま汁[鶏肉、ミックスみそ、だしパック] 照り焼きハンバーグ[ハンバーグ(小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ] みかん

※ 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(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(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(小麦)