

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	(水)	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)] 揚げぎょうざ[豚肉、小麦、大豆、ナッツ類(ひまわり)]	☆小	パイナップル 中 りんご
2	(木)	ソフトめん・牛乳	マーボーめん[豚肉、豆腐(大豆)、たけのこ、しょうゆ、赤みそ、中華だし] 青菜のナムル[ごま、しょうゆ、ごま油(ごま)]	チヂミ	[いか、小麦、魚、ナッツ類(ひまわり)]
6	(月)	ごはん・牛乳	沢煮焼[鶏肉、はんぺん(魚、大豆)、たけのこ、だしパック、しょうゆ、和風だし] みそカツ[豚肉、小麦] ボイルキャベツ 卓上甘みそ		
7	(火)	ごはん・牛乳	中華飯[豚肉、えび、たけのこ、鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ] 杏仁豆腐[杏仁豆腐(乳、大豆)、もも]	きのこしゅうまい	[小麦、鶏肉]
8	(水)	ごはん・牛乳	親子煮[鶏肉、卵、かまぼこ(魚)、しょうゆ、和風だし] いわしの蒲焼き[いわし開き(魚)、しょうゆ] ほうれん草のごまあえ[ごま、しょうゆ]		
9	(木)	サンドイッチロールパン・牛乳	ファイバースープ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、洋風だし、しょうゆ] スティックハンバーグ[豚肉、鶏肉、小麦、大豆] 野菜の甘酢あえ 小袋ケチャップ	☆中	チーズドッグ[小麦、卵、乳]
10	(金)	わかめごはん・牛乳	きのこ汁[型抜きかまぼこ(魚)、しょうゆ、だしパック] さばのみそ煮[さば、大豆] くるみあえ[しょうゆ、くるみ] ★ 鬼まんじゅう[小麦]		
13	(月)	五穀ごはん・牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め[生揚げ(大豆)、豚肉、たけのこ、赤みそ、しょうゆ] 愛知の五目厚焼き卵[卵、小麦、大豆、魚] キャベツのごまゆかり[ごま]		
14	(火)	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] さわらのハーブ焼き[魚、小麦、大豆] 青パパイアのサラダ 卓上クリーミーミドレッシング		
15	(水)	ごはん・牛乳	ちゃんこ煮[鶏肉団子(鶏肉)、和風だし、しょうゆ] さつま芋コロッケ[小麦、大豆] キャベツのたくあんあえ[ごま] ☆ 納豆[大豆、小麦、魚]		
16	(木)	小型ロールパン・牛乳	きのこスパゲティ[スパゲティ(小麦)、鶏肉、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] ◎枝豆とコーンのサラダ[枝豆(大豆)] 卓上ごまドレッシング[小麦、ごま、大豆] ツナオムレツ[卵]	中	アーモンド小魚[※1魚、ナッツ類]
17	(金)	ごはん・牛乳	◎大根汁[豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック、和風だし] いかフライのレモン煮[いかフライ(いか、小麦)、しょうゆ] したじめしの具[鶏肉、ちくわ(魚)、たけのこ、しょうゆ] ◎★ いちじくゼリー		
20	(月)	愛知の大根葉ごはん・牛乳	じゃがいものそぼろ煮[鶏肉、はんぺん(魚、大豆)、しょうゆ、和風だし] キャベツのかおりあえ	さんまの塩焼き	[魚]
21	(火)	うどん・牛乳	五目うどん[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] きすの天ぷら[魚、小麦] ひじきと大豆の煮物[大豆、和風だし、しょうゆ]	中	紫いもチップス
22	(水)	麦ごはん・牛乳	中華風スープ[なると巻き(魚)、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、しょうゆ] ピビンバ[牛肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)] 錦糸卵[卵、魚] ☆ ヨーグルト[乳]		
24	(金)	わかめごはん・牛乳	筑前煮[鶏肉、ちくわ(魚)、たけのこ、しょうゆ、和風だし] かれいフライ[小麦、魚] みどりキャベツ 卓上ソース		
27	(月)	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] 赤かぶあえ[赤かぶ漬(小麦、大豆)、しょうゆ] 小 アーモンド[ナッツ類] 中 カシューナッツ		
28	(火)	発芽玄米ごはん・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] 元気サラダ[ハム(豚肉)、塩昆布(小麦、大豆)、かつお節(魚)] 角チーズ[乳]		
29	(水)	ごはん・牛乳	ホイコーロー[豚肉、たけのこ、しょうゆ、赤みそ] かに玉[かに玉(かに、卵、小麦、大豆)、しょうゆ、和風だし]	みかん	
30	(木)	米粉パン・牛乳	白花豆のポークジュ[鶏肉、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] あじのフリッター[小麦、大豆、魚、えび] 洋風きんぴら[ベーコン(豚肉)、たけのこ、しょうゆ、コンソメ]		

※ 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。

※1 魚・・・えび かにが混ざる漁法で採取しています。

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 ※パン工場で、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 ※めん工場で、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 ※米飯工場で、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)