

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
10	(水)	発芽玄米ごはん・牛乳	カレーライス[豚肉、チーズ(乳)、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] 花野菜のサラダ[ハム(豚肉)] 卓上ノンエッグマヨネーズ コーヒー牛乳の素
11	(木)	レーズンロールパン・牛乳	ポークビーンズ[豚肉、ベーコン(豚肉)、大豆、洋風だし] 愛知のしらすオムレツ[卵、大豆、しらす干し(※1魚)] コールスローサラダ 卓上フレンチドレッシング
12	(金)	ごはん・牛乳	白玉雑煮[しょうゆ、和風だし、だしパック] れんこんサンドフライ[小麦、大豆、鶏肉] 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(※1魚)、かつお節(魚)、しょうゆ] かみかみ黒豆[大豆]
15	(月)	五穀ごはん・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] 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] れんこんのきんぴら[豚肉、しょうゆ、和風だし] 中 ◎☆米粉チョコドッグ[ナッツ類(カカオ)、卵、乳、大豆]
16	(火)	ごはん・牛乳	ワンタンスープ[ワンタン皮(小麦)、メンマ(小麦、大豆、たけのこ)、鶏豚湯、しょうゆ] ピピンバ[豚肉、しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)] 錦糸卵[卵、魚] ☆みかんヨーグルト[乳、ゼラチン]
17	(水)	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] 愛知の野菜春巻[小麦、ごま、大豆、鶏肉] きゅうりのナムル[しょうゆ、ごま、ごま油(ごま)] 中 小魚[※1魚]
18	(木)	わかめごはん・牛乳	◎冬野菜と豚肉のごま炒め煮[豚肉、生揚げ(大豆)、ごま、しょうゆ、和風だし、ごま油(ごま)] さばのおかか煮[小麦、さば、大豆、魚] もやしのおひたし[しょうゆ]
19	(金)	麦ごはん・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] わかさぎの唐揚げ[魚] 中華あえ[ハム(豚肉)、しょうゆ、ごま油(ごま)]
22	(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] うなぎめしの具[うなぎ(小麦、大豆、魚)、しょうゆ] ゆかりあえ 小 さつまいもスティック 中 型抜きチーズ[乳]
23	(火)	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] えび天ぷら[えび、小麦] 小 いよかん 中 ☆お米のタルト[小麦、卵、乳、大豆]
24	(水)	ごはん・牛乳	豚汁[豚肉、油揚げ(大豆)、赤みそ、だしパック] さけの塩焼き[さけ] たくあん漬[ごま] 味付けのり[大豆]
25	(木)	米粉パン・牛乳	かぶのクリーム煮[鶏肉、えび、脱脂粉乳(乳)、洋風だし] れんこんハンバーグのいちじくソースかけ[れんこんハンバーグ(小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ] 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)]
26	(金)	ごはん・牛乳	煮みそ[豚肉、生揚げ(大豆)、はんぺん(魚、大豆)、赤みそ、和風だし] めひかりフライ[小麦、魚] チンゲンサイのごまあえ[ごま、しょうゆ]
29	(月)	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] 愛知の五目厚焼き卵[小麦、卵、大豆、魚] 酢あえ 魚ふりかけ[小麦、ごま、さば、大豆、魚]
30	(火)	ごはん・牛乳	愛知のいわし入りつみれ汁[すりみ団子(魚)、赤みそ、だしパック] キャベツ入りミンチカツ[小麦、牛肉、大豆、豚肉] とりめしの具[鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ、和風だし]
31	(水)	スライスパン・牛乳	ポトフ[フラン克福ルトソーセージ(豚肉)、ベーコン(豚肉)、コンソメ、しょうゆ] 肉団子のケチャップ煮[小麦、大豆、鶏肉、豚肉、魚] レモンサラダ いちじくジャム

※ 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。

※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)