

| 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 |
|----|-----------------------|--------------|---|
| 10 | (水) | 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] |
| 11 | (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] |
| 12 | (金) | レーズンロールパン・牛乳 | ポークピーンズ[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 |
| 15 | (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] |
| 16 | (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] 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] |
| 17 | (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 |
| 18 | (木) | 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)] |
| 19 | (金) | スライスパン・牛乳 | ポトフ[フランクフルトソーセージ(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 |
| 22 | (月) | 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] |
| 23 | (火) | 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] |
| 24 | (水) | 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)] |
| 25 | (木) | 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] |
| 26 | (金) | 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] |
| 29 | (月) | 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] |
| 30 | (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] |
| 31 | (水) | 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] |

※ 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、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)