

平成31年5月(19回) 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表 H31.4.12 作成

◎⇒新献立 ★⇒業者直送 小⇒小学校のみ 中⇒中学校のみ 安城市教育委員会 総務課
 問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

南部	※主食のアレルゲンは下に記載してあります。		献立ごとのアレルゲン	
7 (火)	ごはん・牛乳	じゃがいものそぼろ煮[鶏肉、たけのこ、しょうゆ、和風だし] 小 アーモンド小魚[アーモンド、魚] 中 カシューナッツ	しそ入りはんぺん[魚]	こんぶあえ[塩昆布(小麦、大豆)]
8 (水)	わかめごはん・牛乳	沢煮焼[豚肉、はんぺん(魚、大豆)、たけのこ、だしパック、しょうゆ、和風だし] ししゃもフライの野菜あんかけ[ししゃもフライ(魚、小麦)、しょうゆ、和風だし]	☆パイナップル	
9 (木)	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(魚、大豆)、しょうゆ、和風だし] 小松菜のごまあえ[ごま、しょうゆ]	さばのみそ煮[さば、大豆]	
10 (金)	ソフトめん・牛乳	大豆入りミートソース[豚肉、鶏レバー(鶏肉)、大豆、ハヤシルウ(R社)、脱脂粉乳、洋風だし] アスパラガスのサラダ 卓上フレンチドレッシング	オムレツ[卵、大豆]	
13 (月)	麦ごはん・牛乳	あさりのみそ汁[あさり、豆腐(大豆)、赤みそ、だしパック] たけのこごはんの具[鶏肉、たけのこ、しょうゆ]	米粉コロッケ[牛肉、豚肉] 小 角チーズ[乳] 中 型抜きチーズ[乳]	
14 (火)	ごはん・牛乳	和風カレー煮[豚肉、生揚げ(大豆)、カレールウ(R社)、しょうゆ、和風だし] 海そうサラダ[青じそドレッシング(小麦、さば、大豆、魚)]	ねぎ入り卵焼き[卵、魚]	
15 (水)	スライスパン・牛乳	オニオンスープ[ベーコン(豚肉)、コンソメ、洋風だし、しょうゆ] いちじくジャム 卓上ソース	えびカツ[えび、小麦、大豆、魚]	みどりキャベツ
16 (木)	ごはん・牛乳	ちゃんこ煮[鶏肉団子(鶏肉)、和風だし、しょうゆ] 卓上甘みそ	信田のみそかけ[けんちん信田(大豆、魚)]	ボイルキャベツ
17 (金)	ごはん・牛乳	えびしんじょ汁[豆腐(大豆)、えびしんじょ(えび、小麦、大豆、魚)、和風だし、しょうゆ、だしパック] チキン竜田揚げ[小麦、大豆、鶏肉]	わかめと野菜のごま酢あえ[ごま、しょうゆ]	中 アーモンド小魚[アーモンド、魚]
20 (月)	わかめごはん・牛乳	親子汁[鶏肉、卵、かまぼこ(魚)、豆腐(大豆)、しょうゆ、和風だし、だしパック] もやしとキャベツのおひたし[しょうゆ]	いわしの生姜煮[魚、小麦、大豆]	
21 (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] 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]	れんこんサンドフライ[小麦、大豆、鶏肉]	
22 (水)	サンドイッチロールパン・牛乳	あさりのチャウダー[あさり、ハム(豚肉)、脱脂粉乳、バター(乳)、コンソメ] 野菜の甘酢あえ 小袋ケチャップ	スティックハンバーグ[大豆、豚肉、鶏肉]	
23 (木)	ごはん・牛乳	五目スープ[うずら卵(卵)、いか、えび、しょうゆ、鶏豚湯] 冷凍みかん	チャブチェ[豚肉、たけのこ、しょうゆ、ごま油、ごま]	
24 (金)	うどん・牛乳	カレーなんばん[鶏肉、油揚げ(大豆)、だしパック、しょうゆ] アーモンドあえ[アーモンド、しょうゆ]	かれいの唐揚げ香味ソースかけ[かれい唐揚げ(魚)、しょうゆ]	アセロラミネゼリー
27 (月)	麦ごはん・牛乳	ハヤシライス[豚肉、ハヤシルウ(R社)、脱脂粉乳、洋風だし] 青パパイヤのサラダ	小 スコッチエッグ[小麦、卵、大豆、豚肉] 中 スコッチエッグ[小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉]	卓上コンクリーミードレッシング
28 (火)	ごはん・牛乳	マーボーピーンズ[豆腐(大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ、中華だし、赤みそ] 中華あえ[しょうゆ、ごま油]	愛知の揚げぎょうざ[小麦、大豆、豚肉]	
29 (水)	愛知のツイストパン・牛乳	コーンスープ[ベーコン(豚肉)、牛乳(乳)、バター(乳)、洋風だし] 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)]	鶏肉のカレー焼き[大豆、鶏肉]	
30 (木)	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] 茎わかめ入りサラダ[青じそドレッシング(小麦、大豆、さば、魚)]	◎もち米蒸し[小麦、大豆、鶏肉、豚肉]	
31 (金)	五穀ごはん・牛乳	たけのこのみそ汁[豚肉、たけのこ、ミックスみそ、だしパック] ☆根羽ヨーグルト[乳]	あじの南蛮漬け[あじの唐揚げ(魚)、しょうゆ]	キャベツのごまじそあえ[ごま]

※ アレルギー物質の原因原材料として、以下32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、アーモンド、カカオ
 ※ 安城市の各調理場では原材料として落花生、そばを使用していません。
 ※ 海産物は、生息環境上えび、かに、いかを混入するおそれがあります。
 ※ 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。)

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)	しょうゆ(大豆、小麦)
洋風だし(大豆、豚肉、魚)	オイスターソース(小麦、大豆、魚)
中華だし(大豆、鶏肉、豚肉、魚)	卓上ノンエッグマヨネーズ(卵抜き)(大豆)
だしパック(魚)	トマトベースソース(大豆)
コンソメ(魚)	脱脂粉乳(乳)
鶏豚湯(鶏肉、豚肉)	チャツネ(りんご)
赤みそ(大豆)	カレールウ(R社 小麦抜き 甘口)(カカオ)
白みそ(大豆)	ハヤシルウ(R社 小麦抜き)(カカオ)
ミックスみそ(大豆)	ごま油(ごま)
卓上甘みそ(大豆、ごま)	
32品目を含まない調味料等	
卓上ソース	カレールウ(N社 小麦抜き 甘口)
ソース(ウスター)1.8リットル	(N社 小麦抜き 中辛)
トマトケチャップ(フィルム)	ホワイトルウ(小麦抜き)
豆板じゃん	ハヤシルウ(B社 小麦抜き)

主食のアレルゲン	
パン	・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、愛知のツイストパン、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、米粉パンの10品目(小麦、乳、大豆、豚肉) ・りんごパン(小麦、乳、大豆、豚肉、りんご) ・ナン(小麦) ※パン工場、卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。
めん	・ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめんの4品目(小麦) ※めん工場、そばを製造しています。卵、大豆を含む市販品の製造をしています。
ごはん	・麦ごはん、五穀ごはんの2品目(大麦) ※米飯工場、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。

※5月のアレルギー物質原因原材料含有状況表は、改元日前に作成しているため平成表記としています。