

10月 アレルゲン配合表(参考)

令和5年
白井市学校給食センター

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆
2	沢煮椀			○					○
	豆腐ハンバーグ			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
3	ミルクパン	○	○	○					○
	米粉のシチュー		○						
	メンチカツ	○	○	○					○
	えびとブロッコリーのソテー	○		○	○				○
4	中華風コンスープ	○							○
	ホイコーロー丼の具			○					○
	春雨サラダ			○					○
5	食パン		○	○					
	チリコンカン								○
	ほうれんそうグラタン		○	○					○
6	もやしとピーマンのカレーソテー			○					○
	豆腐とじゃがいもの味噌汁								○
	シルバーの照り焼き			○					○
	小松菜の納豆和え			○					○
10	スイートポテト								○
	僧兵汁								○
	赤魚の甘辛焼き			○					○
	マヨおひたし	○		○					○
11	豆乳プリン								○
	きなこあげパン		○	○					
	ラビオリトマト煮			○					○
12	ヨーグルト		○						
	すき焼き風煮			○					○
	大学芋			○					○
	きゅうりとわかめの酢の物			○					○
13	かきたま汁	○		○					○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
	おかかサラダ			○					○
16	豚汁								○
	とろにしんの竜田揚げ			○					○
	きゅうりの南蛮漬け			○					○
	トックスープ	○		○					○
17	ハニーマスタードチキン			○					○
	切干大根のナムル			○					○
	食パン		○	○					
18	ほうれんそうのミルクスープ		○	○					○
	おからコロッケ			○					○
	ブロッコリーのアーモンド和え			○					○
	キャラメルクリーム(中)		○						
19	さつま汁								○
	さばのピリ辛焼き			○					○
	きんぴらごぼう			○					○
	お魚ふりかけ			○					○
20	煮込みうどん			○					○
	れんこん入りカレーメンチカツ			○					○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
23	白井市産小松菜のつべい汁			○					○
	ささみのから揚げゆず風味			○					○
	ほうれんそうの和風サラダ			○					○
24	ワンタンスープ			○					○
	肉団子甘酢あん			○					○
	チンジャオロース			○					○
25	黒糖パン		○	○					
	トマトのABCスープ			○					○
	オムレツきのこソース	○		○					○
	マカロニサラダ	○		○					○
26	にゅうさんゼリー		○						
	八宝菜	○		○	○				○
	パオズ			○					○
27	チンゲンサイのナムル			○					○
	ナン			○					○
	キーマカレー			○					○
30	ヨーグルトあえ		○						
	なめこ汁								○
	あじの揚げ煮			○					○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
31	チーズ(中)		○						
	エビピラフ				○				○
	ポトフ			○					○
	イタリアンサラダ			○					○
	かぼちゃクリームもち							○	

※表示が義務化されている7品目と大豆のアレルギー物質について記載しています。
 ※予定献立表に主な原材料が書いてありますので、そちらもあわせてご確認ください。
 ※アレルギー物質の有無に関わらず、すべて同じ設備で作っています。
 ※かまぼこなどの練り製品に使用している魚の種類によっては、えびやかに食べています。
 ※給食で使用している魚の種類によっては、えびやかに食べています。
 ※「コンソメ」は、小麦・大豆を含まないものを使用しています。

このアレルゲン配合表は、給食の盛り付けの仕方や献立変更等により、アレルギー物質の内容や量が表示されたものと異なる場合がありますので、お子様の健康管理をする際の参考資料としてご利用ください。その他のアレルゲンにつきましては学校給食センターへお問い合わせください。