

1月 アレルゲン配合表(参考)

R4

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
11	白玉汁			○					○
	鱈の西京漬け								○
	かぶの甘酢和え			○					○
	だいだいのムース								○
12	キャロットパン	○	○	○					
	じゃがいものポトフ			○					○
	チキングラタン		○	○					○
	もやしとピーマンのカレーソテー			○					○
13	中華卵スープ	○		○					○
	春巻			○					○
	チンジャオロース			○					○
	きな粉プリン		○						○
16	デミグラスソースハンバーグ			○					○
	胡麻たっぷりごぼうサラダ (中)チーズ	○		○					○
17	なめこの味噌汁								○
	鶏肉の生姜焼き			○					○
	茎わかめの梅ドレッシング和え			○					○
18	塩焼きそば			○					○
	揚げ餃子			○					○
	蓮根と枝豆の和え物			○					○
	豆乳プリンタルト								○
19	食パン		○	○					
	パンプキンポタージュ		○	○					
	鱈のチーズパン粉焼き		○	○					
	ブロッコリーと豚肉のソテー			○					○
20	いちご&マーガリン		○						○
	バターチキンカレー		○	○					○
23	キャベツサラダ			○					○
	豆腐とわかめの味噌汁								○
	豚丼の具			○					○
	小松菜の磯香和え			○					○
24	黒ごまプリン		○						○
	すいとん			○					○
	肉じゃがフライ		○	○					○
25	大根と白菜のさっぱり和え			○					○
	チンゲン菜とベーコンの中華スープ			○					○
	しゅうまい			○					○
26	回鍋肉			○					○
	ピタパン		○	○					○
	チリコンカン								○
	タンドリーチキン		○						○
27	セビーチェ(魚介と野菜のマリネ)	○				○			○
	(中)麦芽ゼリー		○						
30	白井の自然薯入りけんちん汁			○					○
	小松菜の納豆和え			○					○
	お米のムース(いちご)								○
31	鶏団子と白菜のみぞれ汁			○					○
	アジフライ			○					○
	ささみとほうれん草の胡麻和え			○					○
31	ヨーグルト		○						
	煮込みうどん			○					○
	餅入り油揚げ			○					○
	花野菜サラダ	○		○		○			○
	カスタードスティック	○	○	○				○	

※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。