

7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
3	中華風肉団子スープ			○					○
	焼き餃子			○					○
	和風海草ツナサラダ			○					○
	(中) チーズ		○						
4	バレンシアピラフ		○						○
	キャベツのポトフ			○					○
	オムレツデミソース	○		○					○
	フロッキーのアーモンド和え			○					○
5	食パン		○	○					
	チリコンカン								○
	かぼちゃコロケ			○					○
6	豆腐とわかめの味噌汁								○
	ブルコギ丼の具			○					○
	切干大根のごま和え			○					○
7	トマトハヤシ			○					○
	こまいフライ			○					
	(小) 白井市産ゆで枝豆								○
	(中) 味付小魚			○					○
10	和風きのこスパゲッティ		○	○					○
	ささみのレモンソースがけ			○					○
	ひじきのマリネ			○					○
11	フォー・ガー								○
	ガパオのぐ			○					○
	エスニック風サラダ			○					○
	フローズンヨーグルト		○						
12	サムゲタンふうスープ								○
	ヤンニョムチキン			○					○
	こまつなのナムル			○					○
13	大根のすまし汁			○					○
	さばのスタミナ焼き			○					○
	おかかサラダ			○					○
14	白井市産じゃがいもカレー			○					○

※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、えびやかかにを食べています。
 ※給食で使用している魚の種類によっては、えびやかかにを食べています。
 ※「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。