

4月 アレルゲン配合表(参考)

R6

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	麻婆豆腐			○					○
	キャベツの味噌炒め			○					○
	中華和え			○					○
12	ポークカレー			○					○
	ゼリーポンチ								○
15	豚汁								○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
16	わかめスープ			○					○
	ビビンバ(肉の炒め煮)			○					○
	ビビンバ(ナムル)			○					○
	お祝いいちごゼリー								○
17	コッペパン		○	○					
	ラビオリトマト煮			○					○
	マーマレードチキン			○					○
	ブロッコリーのアーモンド和え			○					○
	ヨーグルト		○						
18	豆腐とじゃがいもの味噌汁								○
	アジフライ			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
19	テーブルロール		○	○					○
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
	パンネのラザニア風		○	○					○
	ツナボパイサラダ			○					○
	乳酸ゼリー		○						
22	肉じゃが			○					○
	おかかサラダ			○					○
	チーズ		○						
23	煮込みうどん			○					○
	ちくわの磯辺天			○					○
	にんじんサラダ			○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
24	たけのこご飯			○					○
	のっぺい汁			○					○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
	れんこんとこんにゃくのきんぴら			○					○
25	黒糖パン		○	○					
	ポークビーンズ			○					○
	ししゃものごまフライ			○					○
26	わかたけ汁			○					○
	鶏肉の生姜焼き			○					○
	切干大根の含め煮			○					○
	味付小魚			○					○
30	八宝菜	○		○	○				○
	揚げ餃子			○					○
	春雨サラダ			○					○

※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。