

7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
1	パンプキンパン	○	○	○					○
	ラビオリトマト煮			○					○
	スペイン風オムレツ	○							○
4	にくじゃが			○					○
	甘辛揚げごぼう			○					○
	白井市産こまつなの磯香和え			○					○
	おさかなそばろ(中)			○					○
5	フォー・ガー								○
	ガパオのぐ			○					○
	エスニック風サラダ			○					○
6	麻婆豆腐			○					○
	えだまめしゅうまい		○	○					○
	春雨サラダ			○					○
7	ちらしずし			○					○
	七夕汁			○					○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
	かぼちゃのそばろ煮			○					○
	七夕ゼリー								○
8	食パン		○	○					
	オニオンスープ			○					○
	ハンバーグトマトソース								○
11	わかめスープ	○		○					○
	プルコギ丼の具			○					○
	キャベツの三色サラダ			○					○
12	ツナトマトパンネ		○	○					○
	ほきのアーモンドフライ			○					○
	かぼちゃとさつまいものサラダ	○							○
	シークワサータルト								○
13	白井市産にんにくの僧兵汁								○
	鶏肉のレモン醤油焼き			○					○
	かみかみ海藻サラダ			○					○
14	白井市産の夏野菜カレー			○				○	
15	はんぺんのすまし汁			○					○
	てづくりからあげ			○					○
	にんじんサラダ			○					○
	チーズ(中)		○						

※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。