

2月 アレルゲン配合表（参考）

令和6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
1	わかめスープ			○					○
	フルコギ丼の具			○					○
	ヨーグルト和え		○						
2	おにかまぼこのすまし汁			○					○
	鰯のオレンジ煮			○					○
	切干大根の含め煮			○					○
	福豆								○
5	豚汁								○
	鶏肉の味噌だれ焼き			○					○
	大豆の磯煮			○					○
6	焼きそば			○					○
	春巻			○					○
	南瓜とさつま芋のサラダ	○							○
	りんごタルト								○
7	けんちん汁			○					○
	ハンバーグおろしソース			○					○
	おかかサラダ			○					○
8	食パン		○	○					
	白身魚のトマトクリームフライ		○	○					○
	ブロッコリーとチキンのサラダ			○					○
	きなこプリン（中）		○						○
9	ワンタンスープ			○					○
	えび焼売			○	○				
	ホイコーロー			○					○
13	白井市産野菜のみそ汁								○
	鯖の青しそ西京焼き			○					○
	れんこんのきんぴら			○					○
	チーズ（中）		○						
14	パレンシアピラフ		○						○
	ABCマカロニスープ			○					○
	ハートオムレツチミソース	○		○					○
	ツナボパイサラダ			○					○
	ガトーショコラ								○
15	コッペパン		○	○					
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
16	カツカレー（カレー）			○					○
	カツカレー（ひれカツ）			○					○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○					○
19	ペンネボロナーゼ		○	○					○
	チキンナゲット			○					○
	イタリアンサラダ			○					○
	蒸しケーキ	○	○						○
20	炒め野菜のみそ汁			○					○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
	のりカツオ納豆和え			○					○
	黒糖ビーンズ（中）			○					○
21	肉じゃが			○					○
	ほうれん草の和風サラダ			○					○
22	テーブルロール		○	○					○
	トマトスープ								○
	ブロッコリーとかぼちゃのグラタン		○	○					○
26	ヨーグルト		○						
	家常豆腐	○		○					○
	肉団子の甘酢あん			○					○
27	もやしのみそ和え			○					○
	根菜ごまキムチ汁								○
	きんぴら豚丼の具			○					○
28	マヨおひたし	○		○					○
	黒糖パン		○	○					
29	ほたてと白菜のクリーム煮		○						
	むらくも汁	○		○					○
	さばの香味ソースがけ			○					○
	ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮			○				○	

※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。