

3 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	ちらし寿司			○					○
	かまぼこのすまし汁			○					○
	えびフライ			○	○				○
	白菜の土佐和え			○					○
4	芋団子汁			○					○
	シルバーの照り焼き			○					○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
	ストロベリーカスタードタルト	○	○	○					○
5	チンゲン菜の中華春雨スープ			○					○
	にらまんじゅう			○					○
	チンジャオロース			○					○
	アーモンドカル			○					○
6	きなこあげパン		○	○					○
	ラビオリトマト煮			○					○
	ヨーグルト		○						
7	麻婆豆腐			○					○
	紫いも餅	○		○					
	中華和え			○					○
8	きのこのみそ汁								○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
	甘辛揚げごぼう			○					○
11	里芋の味噌汁								○
	鶏肉のレモンソースかけ			○					○
	切干大根のごま和え			○					○
	チーズ		○						
12	チキンカレー			○					○
	お祝いゼリー(中)								○
13	はちみつパン		○	○					
	ほうれんそうのミルクスープ		○	○					○
	メンチカツ	○	○	○					○
	ひじきのマリネ			○					○
14	お祝いすまし汁			○					○
	銀鱈の西京焼き								○
	ほうれんそうの和風サラダ			○					○
	お祝いゼリー(小)								○
15	レモントースト		○	○					○
	かぶのポトフ			○					○
	にくだんごケチャップソース								○
	フロココリーとベーコンのソテー			○					○
18	わかめスープ			○					○
	豚肉のキムチいため			○					○
	小松菜のナムル			○					○
19	のっぺい汁			○					○
	銀ヒラスの味噌焼き								○
	切干大根の含め煮			○					○
	アセロラ豆乳ゼリー								○
21	トマトハヤシ			○					○
	チーズオムレツ	○	○	○					○
	ヨーグルトあえ		○						

※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。