

9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
4	ボークカレー			○					○
	枝豆サラダ			○					○
	ヨーグルト		○						
5	黒糖パン		○	○					
	豆のポタージュ		○						
	鱈のマスタードパン粉焼き ブロッコリーとコーンのサラダ			○					○
6	チンゲン菜の中華春雨スープ			○					○
	春巻き			○					○
	スタミナ炒め			○					○
7	食パン		○	○					
	ミネストローネ			○					○
	チキングラタン		○	○					○
8	豚汁								○
	鯖のごまみそだれ			○					○
	小松菜の磯香和え			○					○
11	わかめスープ			○					○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○					○
	ビビンバ（ナムル）			○					○
12	コッペパン		○	○					
	ABCマカロニスープ			○					○
	野菜コロッケ			○					○
13	肉じゃが			○					○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
	おかか和え			○					○
14	中華風肉団子スープ			○					○
	いかチリソースフライ			○					○
	切干大根のナムル （中）チーズ		○						○
15	なすのみそ汁								○
	ハンバーグおろしソース			○					○
	小松菜の納豆和え			○					○
19	パンネボロナーゼ		○	○					○
	ほきのアーモンドフライ			○					○
	ブロッコリーとチキンのサラダ さつま芋と栗のタルト			○					○
20	芋団子汁			○					○
	赤魚の西京漬け			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
21	豆乳プリン								○
	テーブルロール		○	○					○
	ミルクスープ		○	○					○
22	イタリアンサラダ			○					○
	黒糖ビーンズ			○					○
	炒め野菜のみそ汁			○					○
25	きんぴら豚丼の具			○					○
	キャベツときゅうりの土佐和え			○					○
	キャロットピラフ			○					○
26	じゃが芋のポトフ			○					○
	肉団子ケチャップソース			○					○
	ごまだっぶりごぼうサラダ	○		○					○
27	カレーうどん			○					○
	ちくわの磯辺天			○					○
	ツナと野菜のごま和え			○					○
28	蒸しケーキ	○	○	○					○
	さつま芋のみそ汁								○
	鶏肉のレモン醤油焼き			○					○
29	秋野菜の煮物			○					○
	麻婆豆腐			○					○
	紫芋もち	○		○					○
29	春雨サラダ			○					○
	お月見汁			○					○
	いわしの生姜煮			○					○
29	里芋の味噌そば煮			○					○
	月見団子			○					○

※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。