

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆
3	すき焼き風煮			○					○
	大学芋			○					○
	きゅうりとわかめの酢の物			○					○
4	コッパパン		○	○					
	ポークビーンズ			○					○
	パンブキングラタン		○	○					○
5	ハニーヨーグルト		○						
	カレーうどん			○					○
	ちくわの磯辺天			○					○
6	切干大根とツナのごまマヨサラダ	○		○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
	家常豆腐			○	○				○
7	紫いも餅	○		○					
	春雨サラダ			○					○
	かまぼこのすまし汁			○					○
11	さばのスタミナ焼き			○					○
	キャベツときゅうりの土佐和え			○					○
	豆腐とえのきのみそ汁								○
12	秋野菜の煮物			○					○
	食パン		○	○					
	豆ポタージュ		○						
13	ハンバーグデミグラスソース			○					○
	ブロッコリーのアーモンド和え			○					○
	中華風肉団子スープ			○					○
14	あじの揚げ煮			○					○
	チンゲン菜といかのピリ辛炒め			○					○
	わかめスープ	○		○					○
17	ビビンバ(肉の炒め煮)			○					○
	ビビンバ(ナムル)			○					○
	ホタテ入り海鮮八宝菜			○	○				○
18	中華風卵の甘酢あんかけ	○		○					○
	茎わかめのナムル		○	○					○
	コッパパン		○	○					
19	ミルクスープ		○	○					○
	さくらますのタルタルフライ	○	○	○					○
	にんじんサラダ			○					○
20	チキンカレー			○					○
	キャベツサラダ			○					○
	根菜キムチ汁								○
21	焼き餃子			○					○
	バンバンジーサラダ			○					○
	チーズ(中)		○						
24	もずくのかきたま汁	○		○					○
	おからコロッケ			○					○
	さといものそばろ煮			○					○
25	さつま汁								○
	鶏そばろ丼の具			○					○
	ほうれんそうの和風サラダ			○					○
26	焼きそば			○					○
	春巻き			○					○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○					○
27	パンダパン	○	○	○					○
	トマトハヤシ			○					○
	コールスローサラダ	○							○
28	ヨーグルト		○						
	さといもと長ねぎの味噌汁								○
	さんまの生姜煮			○					○
31	ひじきの炒り煮			○					○
	納豆			○					○
	パンネボロネーゼ		○	○					○
31	アップルパイ		○	○					○
	ツナボパイサラダ			○					○
	パレンシアピラフ		○						○
31	かぶのポトフ			○					○
	はちみつチキン			○					○
	ゆではなやさい								○
	かぼちゃのプリン							○	

※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。