

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆
1	トックスープ			○					○
	ブルコギ丼の具			○					○
	餃子			○					○
2	キャロットピラフ								○
	スペイン風オムレツ	○							○
	カニカマと花野菜のマリネ	○				○			○
5	ミルクパン	○	○	○					○
	ラビオリトマト煮			○					○
	ポテトカップグラタン								○
	かぼちゃとチーズのサラダ	○	○						○
6	にくじゃが			○					○
	甘辛揚げごぼう			○					○
	切干大根とツナのごまサラダ			○					○
7	ほうとう			○					○
	さつまいものかき揚げ			○					
	枝豆と蓮根の胡麻和え			○					○
	カスタードスティック	○	○	○					○
8	麻婆豆腐			○					○
	いかチリソースフライ			○					○
	チンゲンサイのナムル			○					○
9	ポークカレー			○				○	
12	五目ご飯			○					○
	のっぺい汁			○					○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
	ほうれんそうの和風サラダ			○					○
13	コッペパン		○	○					
	白井市産白菜とかぶのポトフ			○					○
	ツナポテト			○					○
	ヨーグルト		○						
14	ホイコーロー丼の具			○					○
	紫いも餅	○		○					
	きゅうりの南蛮漬け 中:チーズ		○	○					○
15	豚汁								○
	ぶりの味噌漬けフライ			○					○
	キャベツの三色サラダ			○					○
16	はちみつパン		○	○					
	米粉のシチュー		○						
	ハンバーグトマトソース								○
	にんじんサラダ 乳酸ゼリー		○	○					○
19	きのこの味噌汁								○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
	かみかみ海藻サラダ 中:チーズ		○	○					○
	かたやきそば			○					
20	皿うどんの具	○		○	○				○
	肉まん			○					○
	根菜ごまマヨサラダ	○		○					○
	沢煮椀			○					○
21	さばのごま味噌だれ			○					○
	かぼちゃのそぼろ煮			○					○
	ツナトマトパンネ		○	○					○
22	ささみのレモンソースがけ			○					○
	ブロッコリーのアーモンド和え			○					○
	クリスマスケーキ	○	○	○					○

※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。