

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆
1	ハヤシシチュー			○					○
	チーズオムレツ	○	○	○					○
	カニカマとキャベツのサラダ	○				○			○
2	なめこの味噌汁								○
	豆腐ハンバーグおろしだれ			○					○
	白井市産ほうれん草の和風サラダ			○					○
3	鬼かまぼこのけんちん汁			○					○
	鰯の梅煮			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
6	豆乳プリン								○
	わかめスープ	○		○					○
	プルコギ丼の具			○					○
	パンパンジーサラダ			○					○
7	かたぬきチーズ(中)		○						
	すきやき風煮			○					○
	大学芋			○					○
	きゅうりとわかめの酢の物			○					○
8	ヨーグルトレーズン(中)		○						○
	コッペパン		○	○					
	白井市産野菜のポトフ			○					○
	さくらますのタルタルフライ	○	○	○					○
9	ツナポパイサラダ			○					○
	お米のりんごタルト								○
	豚汁								○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
10	おかかサラダ			○					○
	葉の花ふりかけ			○					○
	食パン		○	○					
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
13	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			○					○
	にくじゃが			○					○
14	キャベツの三色サラダ			○					○
	ココアあげパン		○	○					
	中華風肉団子スープ			○					○
15	ジャーマンポテト		○						
	いちごヨーグルト		○						
	もずくのかきたまじる	○		○					○
16	鶏そぼろ丼の具			○					○
	白井市産にんじんサラダ			○					○
	白井市産かぶの味噌汁								○
17	銀ヒラスの西京焼き								○
	いんげんとひきにくの炒め煮			○					○
	チキンカレー			○					○
20	ヒレカツ	○		○					○
	ゼリーポンチ								○
	平麺スープ			○					○
21	しゅうまい			○					
	ホイコーロー			○					○
	ハニーヨーグルト		○						
	豆腐とじゃがいもの味噌汁								○
22	シルバーの照り焼き			○					○
	小松菜の納豆和え			○					○
	チーズ(中)		○						
24	えびピラフ				○				○
	トマトのポトフ			○					○
	はちみつチキン			○					○
	ブロッコリーとコーンのレモンサラダ	○				○			○
27	ペンネポロネーゼ		○	○					○
	あじクリームチーズフライ		○	○					○
	ビーンズサラダ			○					○
28	にゅうさんゼリー		○						○
	食パン		○	○					
	ミルクスープ		○						
28	おからコロッケ			○					○
	海鮮八宝菜	○		○	○				○
	にらまんじゅう		○	○					○
	春雨サラダ			○				○	

※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。

このアレルギー配合表は、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。
その他のアレルギー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。