

3月 アレルゲン配合表(参考)

R5

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	きなこ揚げパン		○	○					○
	トマトのABCスープ			○					○
	ツナポテト			○					○
	乳酸菌デザート		○						
2	鶏肉のバーベキューソース			○					○
	もやしとピーマンのカレーソテー			○					○
3	ちらしずし			○					○
	湯葉入りすまし汁			○					○
	菜の花コロケ			○					○
	白菜のかりかり梅昆布和え			○					○
6	食パン		○	○					
	じゃがいものポトフ			○					○
	パンネのラザニア風		○	○					○
	いちご&マーガリン		○						○
7	のっぺい汁			○					○
	海老フライ			○	○				○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
8	ナン			○					○
	キーマカレー			○					○
	チーズオムレツ	○	○	○					○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○					○
	ミルクココア			○					○
9	お祝いすまし汁			○					○
	手作り唐揚げ			○					○
	ひじきのマリネ			○					○
	(中)お祝いケーキ								○
10	キャバツと油揚げの味噌汁								○
	メンチカツ	○	○	○					○
	じゃがいもの煮物			○					○
13	大根と豚肉の中華スープ								○
	焼き餃子			○					○
	ウィンナーとキャバツのガリパタソテー		○	○					○
	黒ごまプリン		○						○
14	なめこの味噌汁								○
	いわしの生姜煮			○					○
	大根といかの煮物			○					○
15	塩焼きそば			○					○
	揚げたこ			○					○
	蓮根と枝雨の和え物			○					○
	ストロベリーカスタードタルト	○	○	○					○
16	沢煮椀			○					○
	鶏肉の生姜焼き			○					○
	花野菜サラダ	○		○		○			○
	(小)お祝いケーキ								○
	(中)チーズ		○						○
17	パイタンスープ			○					○
	しゅうまい			○					○
	チヨレギサラダ			○					○
	たまごプリン	○	○						
20	白玉汁			○					○
	鯖の西京焼き								○
	きんぴらごぼう			○					○
22	チンゲン菜とベーコンのスープ			○					○
	春巻			○					○
	もずくのチャプチェ風			○					○
	アセロラ豆乳ゼリー								○

※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。