

12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
1	芋団子の味噌汁								○
	赤魚の西京漬け			○					○
	茎わかめの炒めもの			○					○
	豆乳プリン								○
4	中華風肉団子スープ			○					○
	揚げぎょうざ			○					○
	白井市産の大豆オイスターソース煮			○					○
5	テーブルロール		○	○					○
	トマトスープ								○
	チキングラタン		○	○					○
	フロッキーとチキンのサラダ			○					○
6	チョコクリーム		○						○
	五目ごはん			○					○
	かきたま汁	○		○					○
	こまいフライ			○					○
7	れんこんの金平			○					○
	コッペパン		○	○					○
	パンプキンポターージュ		○	○					○
	イタリアンサラダ			○					○
8	さつまいもの味噌汁								○
	鶏肉の香り焼き			○					○
	ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮			○					○
	黒糖ビーンズ			○					○
11	じゃが芋と切干大根の味噌汁								○
	ぶりの味噌漬けフライ			○					○
	白井市産ほうれん草の和風サラダ			○					○
12	たまごふりかけ	○		○					○
	煮込みうどん			○					○
	さつまいものかき揚げ			○					○
	ツナと野菜のごま和え			○					○
13	蒸しケーキ	○	○	○					○
	チキンカレー			○					○
	ヨーグルト		○						○
14	わかめスープ			○					○
	白身魚のねぎソースがけ			○					○
	スタミナ炒め			○					○
15	すき焼き風煮			○					○
	紫いももち	○		○					○
	マヨおひたし	○		○					○
	チーズ（中）		○						○
18	白井市産白菜の八宝菜	○		○	○				○
	しゅうまい			○					○
	中華和え			○					○
19	黒糖パン		○	○					○
	白井市産かぶのポトフ			○					○
	ハンバーグきのこデミソース		○	○					○
20	豚汁								○
	鯖の柚子味噌煮								○
	かぼちゃのそぼろ煮			○					○
21	ツナトマトペンネ		○	○					○
	フライドチキン			○					○
	フロッキーとコーンのサラダ			○					○
	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ゲン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。  
 ※アレルゲン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、アレルゲン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。