

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
1	のっぺい汁			○						○
	さばの香味ソースがけ			○						○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○						○
2	黒糖パン		○	○						
	かぼちゃとチーズのサラダ	○	○							○
3	中華風コンスープ	○								○
	揚げ餃子			○						○
	厚揚げとチンゲン菜の中華炒め			○						○
6	お月見汁			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
	月見団子			○						○
7	カレーうどん			○						○
	和風いなり			○						○
	フロッキーのマヨネーズサラダ	○								○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
8	わかめスープ			○						○
	ブルコギ丼の具			○						○
	ヨーグルト和え		○							
9	コッペパン		○	○						
	チリコンカン									○
	ハムカツ			○						○
10	キャベツの三色サラダ			○						○
	豆腐とじゃが芋の味噌汁									○
	あじの揚げ煮			○						○
14	豚肉と野菜のおかか炒め			○						○
	厚揚げの中華煮			○						○
	手作りもち米焼売			○						○
15	中華和え			○						○
	炒め野菜の味噌汁			○						○
	秋刀魚の生姜煮			○						○
16	塩肉じゃが									○
	ナポリタン			○						○
	メンチカツ									○
17	鶏肉と海藻のサラダ			○						○
	りんごのタルト									○
	平麺スープ			○						○
20	ガバオライスの具			○						○
	玉ねぎドレッシングサラダ			○						○
	さつま汁									○
21	赤魚の照り焼き			○						○
	切り干し大根の詰め煮			○						○
	チーズ		○							
22	ココア揚げパン		○	○						
	ポークシチュー		○	○						
	枝豆サラダ			○						○
23	小松菜と白玉のスープ			○						○
	ぎんびら豚汁の具			○						○
	野菜の胡麻和え			○						○
24	食パン		○	○						
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○						○
	煮込み風ハンバーグ		○	○						○
27	キャラメルクリーム		○							
	チキンカレー			○						○
	ししゃもアーモンドフライ			○						○
28	ワンタンスープ			○						○
	いかの甘辛だれ			○						○
	春雨のレモン和え			○						○
29	コッペパン		○	○						
	かぼちゃスープ		○	○						
	ツナサラダ(サンド用)	○		○						○
30	豆乳プリン(中)									○
	トン汁									○
	鶏肉のごま酢がけ			○						○
31	おかかサラダ			○						○
	ヨーグルト		○							
	トックスープ	○		○						○
31	豚肉のキムチ炒め			○						○
	フロッキーとじゃが芋の中華サラダ			○						○
	パレンシアピラフ		○							○
31	肉団子入りトマトスープ			○						○
	チーズオムレツ	○	○							○
	かぼちゃクリームもち									○

※表示が霧葬化されている8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。