

12月 アレルゲン配合表（参考）

R7

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	くるみ	大豆
1	じゃが芋のポトフ			○						○
	タコライスミート			○						○
	タコスサラダ	○								
2	白井市産大根のマーポースープ			○						○
	春巻			○						○
	鶏肉とアーモンドの炒め物			○						○
3	白井市産ほうれん草ボーケカレー			○						○
	チキンナゲット			○						○
	キャベツの三色サラダ			○						○
4	パンネボロネーゼ	○	○							○
	たらの磯辺フライ		○							○
	根菜ごママヨサラダ	○		○						○
	レモンカスタードタルト	○	○	○						
5	さつま芋のみぞ汁									○
	鶏つくね焼き			○						○
	切り干し大根の含め煮			○						○
	チーズ	○								
8	わかめスープ			○						○
	ブルコギ丼の具			○						○
	ブロックリーのマヨネーズサラダ	○								○
9	黒糖パン		○	○						
	冬の味覚シチュー		○							
	オムレツトマトソース	○								○
	ヨーグルト		○							
10	キムチスープ	○	○							○
	ユーリン風鰯の揚げ煮		○							○
	韓国風肉じゃが		○							○
	味噌煮込みうどん			○						○
11	かつおコロッケ		○							○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
	かきたま汁	○		○						○
12	きんぴら豚丼の具			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
	厚揚げの中華煮			○						○
15	焼壳			○						
	春雨サラダ			○						○
	ささみのねぎソースがけ			○						
17	小松菜の納豆和え			○						
	かぼちゃ団子汁			○						○
	さばの柚子味噌煮			○						○
18	ひじきの炒め物			○						○
	キャロットピラフ									○
	もみの木ハンバーグきのこデミソース		○	○						○
19	イタリアンサラダ			○						○
	クリスマスいちごプリン									○

※表示が義務化されている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。