

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ボスープ			○						○
	春巻			○						○
	鶏肉とアーモンドの炒め物			○						○
3	白井市産ほうれん草ポークカレー			○						○
	チキンナゲット			○						○
	キャベツの三色サラダ			○						○
4	ペンネボロネーゼ		○	○						○
	たらこの磯辺フライ			○						○
	根菜ごまマヨサラダ	○		○						○
	レモンカスタードタルト	○	○	○						
5	さつま芋のみそ汁									○
	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			○						○
	ブロッコリーのマヨネーズサラダ	○								○
9	黒糖パン		○	○						
	冬の味覚シチュー		○							
	オムレットマトソース	○								○
	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			○						○
11	味噌煮込みうどん			○						○
	かつおコロッケ			○						○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
12	かきたま汁	○		○						○
	きんぴら豚丼の具			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
15	厚揚げの中華煮			○						○
	焼売			○						
	春雨サラダ			○						○
16	食パン		○	○						
	チキンビーンズ			○						○
	マカロニグラタン		○	○						○
17	豚汁									○
	ささみのねぎソースがけ			○						○
	小松菜の納豆和え			○						○
18	かぼちゃ団子汁			○						○
	さばの柚子味噌煮									○
	ひじきの炒め物			○						○
19	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		○	○						○
	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。