

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
8	お祝い紅白白玉汁			○						○
	松風焼き			○						○
	金平ごぼう			○						○
	だいだいのパバロア									○
9	ハヤシシチュー		○	○						
	チーズオムレツ	○	○							○
13	味噌煮込みラーメン		○	○						○
	揚げ餃子			○						○
	切干大根とツナのごまサラダ			○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
14	サムゲタン風スープ									○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○						○
	もやしと枝豆のナムル			○						○
15	コッペパン		○	○						
	ラビオリトマト煮			○						○
	鰻のマスタードパン粉焼き			○						○
16	インド煮	○		○						○
	豆腐ハンバーグ照焼きソース			○						○
	おかか和え			○						○
19	いもだんご汁			○						○
	鶏肉の香り焼き			○						○
	いんげんと挽肉の炒め煮			○						○
20	ナポリタン		○	○						○
	いかカツ			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
	焼きプリンタルト	○	○	○						○
21	根菜キムチ汁									○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	塩だれキャベツ									○
	チーズ（中）		○							
22	食パン		○	○						
	ほうれん草のミルクスープ		○	○						○
	野菜コロッケ			○						○
	ブロッコリーとウィンナーのソテー			○						○
23	麻婆もやし			○						○
	卵の甘酢あんかけ	○		○						○
	フルーツ杏仁豆腐		○							○
26	豚汁									○
	干草和え			○						○
	給食週間ミルクプリン		○							○
27	シュガー揚げパン		○	○						
	じゃがいものポトフ			○						○
	かぼちゃとチーズのサラダ	○	○							○
	ヨーグルト		○							
28	白井市産自然薯入りけんちん汁			○						○
	豚丼の具			○						○
	白井市産ほうれん草の和風サラダ			○						○
29	チキンカレー			○						○
30	どさんこ汁		○							○
	ささみのザンギ			○						○

※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。