

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆
8	新年お祝い汁			○					○
	松風焼き			○					○
	きんぴらごぼう			○					○
	だいだいの/バロア								○
9	トマトハヤシ			○					○
	チキンゲット		○	○					○
	海草ツナサラダ			○					○
10	白玉雑煮			○					○
	鰯のオレンジ煮			○					○
	ほうれん草の和風サラダ			○					○
14	塩焼きそば			○					○
	いかチリソースフライ			○					○
	中華和え			○					○
	チーズドック	○	○	○					
15	炒め野菜の味噌汁			○					○
	豆腐ハンバーグ照り焼きソース			○					○
	ブロッコリーとチキンのサラダ			○					○
	ヨーグルト		○						
16	パイタンスープ		○	○					○
	ブルコギ丼の具			○					○
	ゼリーボンチ								○
17	ちゃんこ汁			○					○
	さばの味噌煮								○
	塩肉じゃが								○
20	鶏クッパ	○		○					○
	焼売			○					
	甘辛揚げごぼう			○					○
21	コッペパン		○	○					
	ほうれん草のミルクスープ		○	○					○
	野菜コロッケ			○					○
	ウインナーとキャベツのガリパサソテー		○	○					○
22	五目ご飯			○					○
	根菜ときこの味噌汁								○
	赤魚の照り焼き			○					○
	切干大根の含め煮			○					○
23	チーズ		○						
	ミートソーススパゲティ		○	○					○
	パンプキングラタン		○	○					○
	イタリアンサラダ			○					○
24	蒸しケーキ	○	○	○					○
	白井の自然薯入りけんちん汁			○					○
	鶏肉のごま酢かけ			○					○
	白井市産小松菜の納豆和え			○					○
27	豚汁								○
	おかかサラダ			○					○
	ミルクプリン		○						○
28	コッペパン		○	○					
	ミネストローネ			○					○
	くじらメンチカツ	○		○					○
29	チキンカレー			○					○
	オムレツ	○							○
	味噌ドレッシングサラダ			○					○
30	きなこ揚げパン		○	○					○
	じゃが芋のポトフ			○					○
	切干大根とツナのごまサラダ			○					○
	アセロラ豆乳ゼリー								○
31	平麺スープ			○					○
	ガパオの具			○					○
	ブロッコリーのマヨネーズサラダ	○							○

※表示が義務化されている7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、えびやかにかを食べています。
 ※給食で使用している魚の種類によっては、えびやかにかを食べています。
 ※「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。