

## 4月 アレルゲン配合表(参考)

R4

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	大豆
11	チキンカレー			○					○
12	麻婆豆腐			○					○
	キムチいため			○					○
13	豚汁								○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
	和風海草ツナサラダ			○					○
14	お祝いすまし汁			○					○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
	おかかサラダ			○					○
15	コッパン		○	○					
	トマトのABCスープ			○					○
	ツナサンドの具	○		○					○
18	中華風コーンスープ	○							○
	棒餃子			○					○
	小松菜のナムル			○					○
	麦芽ゼリー		○						
19	たけのこごはん			○					○
	芋団子汁			○					○
	野菜の胡麻和え			○					○
20	ココアあげパン		○	○					
	ポークビーンズ			○					○
	マカロニのマセドアンサラダ		○	○					○
	ヨーグルト		○						
21	春キャベツと新たまねぎの味噌汁								○
	いわしの生姜煮			○					○
	小松菜の納豆和え			○					○
	乳酸ゼリー		○						
22	もずくのかきたま汁	○		○					○
	ししゃものごまフライ			○					○
	れんこんのきんぴら			○					○
25	八宝菜	○		○	○				○
	しゅうまい			○					
	春雨サラダ			○					○
26	ペンネポロネーゼ		○	○					○
	ささみのレモンソースがけ			○					○
	ゆで花野菜			○					○
	ストロベリーカスタードタルト	○	○	○					○
27	ハヤシチュー		○	○					○
	チーズオムレツ	○	○	○					○
	キャベツの三色サラダ			○					○
28	わかたけ汁			○					○
	鶏肉の香り焼き			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
	チーズ(中)		○						

※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。