

4月 アレルゲン配合表（参考）

R8

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
13	チンゲン菜の中華春雨スープ			○						○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○						○
	切り干し大根のナムル			○						○
14	炒め野菜の味噌汁			○						○
	豚肉と生揚げの煮物			○						○
	ブロッコリーのマヨネーズ和え	○								○
	チーズ		○							
15	わかめスープ			○						○
	春巻			○						○
	回鍋肉			○						○
16	テーブルロール		○	○						○
	ABCマカロニスープ			○						○
	ツナポパイサラダ			○						○
	ヨーグルト		○							
17	お祝いすまし汁			○						○
	花型ハンバーグ照り焼きソース			○						○
	おかかサラダ			○						○
20	麻婆豆腐			○						○
	紫いももち	○		○						
	人参サラダ			○						○
21	黒糖パン		○	○						
	米粉のシチュー		○							
	きすのごまフライ			○						○
22	さつま汁									○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	塩だれキャベツ									○
23	パンネポロネーゼ		○	○						○
	ポテトとベーコンのオムレツ	○	○							○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
24	肉じゃが			○						○
	鰯の梅煮			○						○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
27	平麺スープ			○						○
	いかチリソースフライ			○						○
	中華和え			○						○
	豆乳プリン									○
28	ポークカレー			○						○
	チキンナゲット			○						○
30	豚汁									○
	鶏のから揚げ			○						○
	ひじきの炒り煮			○						○

※表示が義務化されている8品目と大豆のアレルギ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。