

こんげつのもくひょう「きゅうしよくのじゅんび・かたづけをきちんとしよう」

TEL:047-492-1081

日	主食・おかず・デザート・その他	使われている材料	加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目
13	★かみかみこんだて★ げんまいりごはん	米、玄米	
(月)	チンゲンサイのちゅうかいはるさめスープ ピビンバ(にんじくのいために) きりぼしだいこんのナムル ごはん	鶏肉、人参、チンゲン菜、白菜、たけのこ、長ねぎ、きくらげ、※①春雨、※②中華スープの素 ※③チキンブイオン、塩、醤油、こしょう、酒、ごま油 豚肉、生姜、砂糖、みりん、醤油、※豆板醤、赤味噌、ごま油 切干大根、もやし、きゅうり、人参、醤油、砂糖、ごま油、酢、白炒りごま、白すりごま 米	※①- ※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※③鶏肉 ※大豆
14	いためやさいのみそしる (火) ぶたにくとなまあげのにも ブロッコリーのサラダ あおりのこぎかな ごはん	鶏肉、ごま油、もやし、えのき、大根、長ねぎ、小松菜、かつおだし、※昆布だし、赤味噌、白味噌、醤油 こんにやく、豚肉、酒、※絹揚げ、人参、さやいんげん、生姜、砂糖、醤油、みりん、かつおだし、サラダ油 ブロッコリー、じゃが芋、人参、とうもろこし、醤油、砂糖、ごま油、酢、塩、こしょう ※青のり小魚 米	※- ※大豆 ※大豆、小麦
15	わかめスープ (水) はるまき ホイコーロー プレーンパン	鶏肉、酒、人参、もやし、玉ねぎ、※①豆腐、※②なると、わかめ、醤油、※③中華スープの素 ※④チキンブイオン、塩、こしょう ※春巻き、サラダ油 豚肉、酒、キャベツ、長ねぎ、たけのこ、ピーマン、にんにく、醤油、砂糖、※①オイスターソース ※②甜面醬、※③豆板醤、でん粉、サラダ油、ごま油 ※プレーンパン	※①大豆 ※②- ※③大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※④鶏肉 ※豚肉、大豆、小麦、ごま、鶏肉 ※①- ※②大豆、ごま ※③大豆
16	ABCマカロニスープ (木) ボークチャップ ツナボパイサラダ ココアプリン	※①マカロニ、鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、キャベツ、セロリー、パセリ、サラダ油、白ワイン ※②チキンブイオン、コンソメ、醤油、塩、こしょう 豚肉、酒、玉ねぎ、エリンギ、人参、にんにく、トマト、※①ケチャップ、※②ウスターソース、砂糖 コンソメ、塩、こしょう、でん粉、オリーブオイル ※ツナ、レモン果汁、もやし、キャベツ、ほうれん草、サラダ油、醤油、酢、砂糖、こしょう、洋辛子粉 ※ココアプリン	※①小麦 ※②鶏肉 ※①- ※②りんご ※-
17	✿にゅうがく・しんきゅうおいわいこんだて✿ わかめごはん (金) おいわいすましじる はながたハンバーグてりやきソース おかかサラダ さくらゼリー むぎごはん	米、※わかめごはんの素 鶏肉、酒、大根、えのき、※①豆腐、※②かまぼこ、小松菜、長ねぎ、みりん、かつおだし、醤油 ※③昆布だし、塩 ※花型ハンバーグ、砂糖、みりん、醤油、でん粉 キャベツ、ほうれん草、もやし、人参、※ハム、鰹節、サラダ油、砂糖、酢、醤油 ※さくらゼリー 米、大麦	※- ※①大豆 ※②- ※③- ※鶏肉、豚肉、大豆 ※豚肉 ※-
20	マーボー豆腐 (月) やきさつまいも にんじんサラダ	※①豆腐、豚肉、サラダ油、生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、長ねぎ、にら、たけのこ、椎茸、赤味噌 ※②中華スープの素、※③豆板醤、砂糖、醤油、※④オイスターソース、でん粉、ごま油 さつまいも ※ツナ、レモン果汁、とうもろこし、人参、きゅうり、酢、こしょう、醤油、砂糖、白すりごま、白炒りごま	※①大豆 ※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※③大豆 ※④- ※-
21	ソフトフランスパン (火) こめこのとうにゅうシチュー きすのごまフライ コーンポテト いちごゼリー むぎごはん	※ソフトフランスパン 鶏肉、白ワイン、玉ねぎ、人参、小松菜、しめじ、※①チキンブイオン、米粉、※②豆乳、コンソメ こしょう、塩、サラダ油、パセリ ※①きすのごまフライ、サラダ油、※②中濃ソース ※ウインナー、じゃが芋、とうもろこし、パセリ、塩、こしょう、コンソメ、オリーブオイル ※いちごゼリー 米、大麦	※小麦 ※①鶏肉 ※②大豆 ※①小麦、大豆、ごま ※②りんご ※豚肉 ※-
22	さつまじる (水) とりそぼろどんぐり しおだれキャベツ	さつまいも、豚肉、※①豆腐、大根、長ねぎ、小松菜、かつおだし、※②昆布だし、白味噌、赤味噌 鶏肉、大豆、サラダ油、生姜、人参、枝豆、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、もやし、きゅうり、にんにく、みりん、※①中華スープの素、塩、こしょう、ごま油、白炒りごま	※①大豆 ※②- ※①大豆、鶏肉、豚肉、ごま
23	ミートベンネ (木) ハンバーグ いろどりサラダ メープルマフィン ごはん	※①マカロニ、豚肉、赤ワイン、大豆、にんにく、玉ねぎ、人参、セロリー、※②デミグラスソース ※③ハヤシルー、コンソメ、※④中濃ソース、※⑤ケチャップ、トマト、塩、こしょう、パセリ オリーブオイル ※ハンバーグ キャベツ、きゅうり、ミックスピーマン、人参、※ハーブ&塩麹、酢、サラダ油、砂糖、塩 ※メープルマフィン 米	※①小麦 ※②小麦、鶏肉 ※③小麦 ※④りんご ※⑤- ※豚肉、鶏肉、大豆 ※大豆
24	にくじゃが (金) いわしのうめ ほうれんそうのわふうサラダ ごはん	サラダ油、豚肉、酒、玉ねぎ、じゃが芋、こんにやく、人参、枝豆、みりん、砂糖、醤油、かつおだし ※鱈の梅煮 ほうれん草、えのき、海苔、醤油、砂糖、サラダ油、酢、こしょう 米	※小麦、大豆
27	ひらめんスープ (月) いちぢりソースフライ ちゅうかあえ どうにゅうプリン ごはん	鶏肉、人参、※①なると、白菜、椎茸、長ねぎ、小松菜、※②クイッティオ、※③チキンブイオン、醤油 ※④中華スープの素、こしょう、ごま油、塩 ※いちぢりソースフライ、サラダ油 ※ハム、人参、きゅうり、もやし、わかめ、ごま油、醤油、砂糖、酢 ※豆乳プリン 米	※①- ※②- ※③鶏肉 ※④大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※いんげん、小麦、大豆 ※大豆
28	ボークカレー (火) チキンナゲット(2こ) あおなのソテー ごはん	豚肉、赤ワイン、サラダ油、生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、じゃが芋、※①チキンブイオン ※②ソテッドオニオン、※③チャツネ、※④レトロカールウ、※⑤コータスカールウ、米粉 ※⑥中濃ソース、醤油、ガラムマサラ、マサラマイルド、カレー粉 ※チキンナゲット オリーブオイル、※ウインナー、人参、とうもろこし、小松菜、コンソメ、塩、こしょう	※①鶏肉、※②-、※③りんご ※④小麦、鶏肉、大豆 ※⑤小麦、豚肉、鶏肉、大豆、りんご、※⑥りんご ※鶏肉、豚肉、大豆、小麦 ※豚肉
30	とんじる (木) とりのからあげ ひじきのいりに	豚肉、酒、※①豆腐、大根、ごぼう、じゃが芋、小松菜、かつおだし、※②昆布だし、白味噌、赤味噌 鶏肉、生姜、にんにく、ごま油、酒、醤油、でん粉、サラダ油 ※①油揚げ、酒、ひじき、人参、※②さつま揚げ、こんにやく、枝豆、醤油、みりん、砂糖、サラダ油 かつおだし	※①大豆 ※②- ※①大豆 ※②-

※「使われている材料」及び「加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目」を確認してください。

アレルゲン特定原材料28品目は、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、あわび、いんげん、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉

ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドです。

※「醤油」は大豆と小麦、「白味噌、赤味噌」は大豆、「コンソメ」は鶏肉、豚肉が含まれています。

## &lt;保護者の方へ&gt;

- ・使用する食材について相談がある場合は、学校または給食センターまでご連絡ください。
- ・予定献立表とアレルゲン配合表(参考)、食材産地は市のHPでご覧いただけます。
- ・揚げ油は複数回使用するので、以前使用した食材のアレルゲンを含む場合があります。
- ・学校生活や学校給食に関する取り組み方針を定めた「白井市公立小中学校における食物アレルギー対応の基本方針」を策定しています。詳しくは市のHPをご覧ください。
- 「写真で見る給食」も掲載していますので右側のQRコードからご覧ください。

