

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
1	こいのぼりすまし汁			○						○
	鯖の西京焼き									○
	マヨおひたし	○		○						○
7	芋団子のみそ汁			○						○
	きんぴら豚丼の具			○						○
	野菜のごま和え			○						○
	抹茶プリン									○
8	ハヤシシチュー		○	○						
	オムレツ	○								○
	ツナチーズポパイサラダ		○	○						○
11	豚汁									○
	鱈の生姜煮			○						○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○						○
	豆乳プリン									○
12	きなご揚げパン		○	○						○
	春キャベツのポトフ			○						○
	ハニーヨーグルト		○							
13	キムチスープ		○	○						○
	フルコギ丼の具			○						○
	もやしと枝豆のナムル			○						○
14	黒糖パン		○	○						
	ハンバーグマトソース									○
	ワインナーとキャベツのカリパソテー		○	○						○
15	たけのこご飯			○						○
	ちゃんこ汁			○						○
	彩り野菜の卵焼き	○		○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
18	家常豆腐	○		○						○
	えび焼売			○	○					
	春雨サラダ			○						○
19	焼きそば			○						
	かつおコロッケ			○						○
	かぼちゃとチーズのサラダ	○	○							○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
20	若竹汁			○						○
	さばのごまみそだれ			○						○
	小松菜の納豆和え			○						○
21	コッペパン		○	○						
	米粉のコーンポタージュ		○							
	イタリアンサラダ			○						○
22	根菜キムチ汁									○
	鶏肉の香り焼き			○						○
	きんぴらごぼう			○						○
25	ワンタンスープ			○						○
	肉団子甘酢あん			○						○
	チンジャオロース			○						○
	チーズ		○							
26	ナポリタン		○	○						○
	鱈のアーモンドフライ			○						○
	フロッキーとチキンのサラダ			○						○
	りんごのタルト									○
27	チキンカレー			○						○
	ゼリーボンチ									○
28	食パン		○	○						
	チリコンカン									○
	コーングラタン		○	○						○
29	キャラメルクリーム		○							
	キャベツと豆腐の味噌汁									○
	ささみのねぎソースがけ			○						○
	切り干し大根のごま和え			○						○
	卵ふりかけ	○		○						○

※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。

令和8年4月1日より「カシューナッツ」が特定原材料として追加されました。カシューナッツの表示については、2年の経過措置期間（事業者が表示の切り替えを行う期間）が設けられ、令和10年4月1日以降、法令施行となります。そのため、この期間中に「カシューナッツ」の項目の記載はありませんので、ご了承ください。

※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。