

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
1	麻婆もやし			○						○
	紫いももち	○		○						
	中華和え			○						○
2	コッペパン		○	○						
	ABCトマトスープ			○						○
	ツナサラダ（サンド用）	○		○						○
3	シークワーサータルト									○
	トックスープ	○		○						○
	揚げ餃子			○						○
4	フロッコリーとじゃが芋の中華サラダ			○						○
	豚汁									○
	鶏肉のごま酢がけ			○						○
5	おかかサラダ			○						○
	チンゲン菜の中華春雨スープ			○						○
	回鍋肉丼の具			○						○
8	ヨーグルト和え		○							
	貝だくさん味噌汁									○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
9	フロッコリーとツナのサラダ			○						○
	カレーうどん			○						○
	いかカツ			○						○
10	ごまたっぷりごぼうサラダ	○		○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
	坦々ビーフンスープ									○
11	ビビンバ			○						○
	切干大根のナムル			○						○
	パンズパン		○	○						
12	ハンバーグデミソース			○						○
	ワインナーとキャベツのガリパンソテー		○	○						○
	肉じゃが			○						○
16	鱈の梅煮			○						○
	小松菜の磯香和え			○						○
	千葉県産牛乳プリン		○							
17	ミートソースパゲティ		○	○						○
	ぎすアーモンドフライ			○						○
	玉ねぎドレッシングサラダ			○						○
18	ベビーチーズ（中）		○							
	厚揚げの中華煮			○						○
	肉団子ケチャップソース			○						○
19	チョレギサラダ			○						○
	トマトハヤシ			○						○
	チーズオムレツ	○	○							○
22	コーンサラダ			○						○
	冬瓜の味噌汁									○
	鱈の香味ソースがけ			○						○
23	きんぴらごぼう			○						○
	キャベツと油揚げの味噌汁									○
	赤魚の唐揚げ			○						○
24	ひじきの炒り煮			○						○
	中華風コーンスープ	○								○
	カパオライスの具			○						○
25	中華くらげの和え物			○						○
	ヨーグルト		○							
	いも団子汁			○						○
26	鱈の揚げ煮			○						○
	のりカツオ納豆和え			○						○
	コッペパン		○	○						
29	ミルクスープ		○	○						○
	かぼちゃコロッケ			○						○
	夏野菜カレー			○						○
30	手キンナゲツ			○						○
	白井市産ゆで枝豆（中）			○						○
	豆腐とじゃが芋の味噌汁									○
30	ささみのレモンソースがけ			○						○
	野菜のごま和え			○						○
	食パン		○	○						
30	野菜ポタージュ		○	○						○
	夏野菜のトマトソースグラタン			○						○

※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。