

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
2	焼き肉丼の具			○						○
	とうもろこし焼売			○						○
	ナタデココボンチ									○
3	コッペパンパンズ型		○	○						
	キャベツのボトフ			○						○
	ハンバーグトマトソース									○
4	麻婆なす			○						○
	春巻			○						○
	チョレギサラダ			○						○
7	のっぺい汁			○						○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	豆腐サラダ			○						○
8	煮込みうどん			○						○
	いかの天ぷら			○						
	ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ			○						○
9	蒸しケーキ	○	○	○						○
	チキンカレー			○						○
10	コッペパン		○	○						
	白いんげん豆のシチュー		○							○
	鶏肉のバーベキューソース			○						○
11	コールスローサラダ	○								○
	ベビーチーズ（中）		○							
	いもだんごのみそ汁			○						○
14	鰯の生姜煮			○						○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
	お魚ふりかけ（中）			○						○
15	にら玉汁	○		○						○
	モロの唐揚げ			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
16	コッペパン		○	○						
	肉団子スープ			○						○
	ウィンナーとキャベツのガリパソナー		○	○						○
17	厚揚げの中華煮			○						○
	にらまんじゅう		○	○						○
	春雨サラダ			○						○
24	パンネボロネーゼ		○	○						○
	野菜コロッケ			○						○
	キャベツとチキンのサラダ			○						○
25	レモンカスタードタルト	○	○	○						
	豆腐とわかめのみそ汁									○
	五目玉子焼き	○		○						○
28	のりカツオ納豆和え			○						○
	生揚げのみそ汁									○
	鶏肉のレモン煮			○						○
29	ブロッコリーとコーンのサラダ			○						○
	おつきみ汁			○						○
	赤魚の照り焼き			○						○
30	里芋のそぼろ煮			○						○
	月見団子			○						○
	白菜と白玉のスープ			○						○
28	きんぴら豚丼の具			○						○
	おかかサラダ			○						○
	コッペパン		○	○						
29	チキンビーンズ		○	○						○
	ほうれん草グラタン		○	○						○
	花野菜サラダ			○						○
30	炒め野菜の味噌汁			○						○
	鯖のカレー醤油焼き			○						○
	筑前煮			○						○

※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。