

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
1	フォー									○
	ガバオライスの具			○						○
	フルーツ杏仁豆腐									○
2	麻婆豆腐			○						○
	しゅうまい			○						
	もやしの香味ソース			○						○
5	キャロットピラフ									○
	チーズ高ソースインハンバーグデミソース			○						○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○						○
6	味噌煮込みうどん			○						○
	おからコロッケ			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
7	蒸しケーキ	○	○	○						○
	なめこ汁									○
	親子焼き	○		○						○
8	ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮			○						○
	ヨーグルト		○							
	コッペパン		○	○						
9	チリコンカン									○
	コーングラタン		○	○						○
	ベビーチーズ（中）		○							
13	いもだんご汁			○						○
	鰯の梅煮			○						○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○						○
14	スイートポテトトースト		○	○						○
	ボークシチュー		○	○						○
	えびとブロッコリーのソテー	○		○	○					○
15	肉じゃが			○						○
	千草和え			○						○
	コッペパンパンズ型		○	○						
16	つぶつぶコーンポタージュ		○	○						○
	ハムカツ		○	○						○
	僧兵汁									○
19	鶏肉のごま酢がけ			○						○
	ポテトサラダ	○								○
	厚揚げのピリ辛煮			○						○
20	紫いももち	○		○						
	春雨のレモン和え			○						○
	和風きのこスバゲッティ		○	○						○
21	鰯の味噌揚げ玉フライ			○						○
	玉ねぎドレッシングサラダ			○						○
	ココアバナナドック	○	○	○						
22	根菜ごまキムチ汁									○
	豚丼の具			○						○
	おかかのさっぱりサラダ			○						○
23	食パン		○	○						
	マカロニクリームスープ		○	○						
	オムレットマトソース	○								○
26	キャラメルクリーム		○							
	豆腐とわかめの味噌汁									○
	ささみの竜田甘酢あんかけ			○						○
27	ほうれん草の和風サラダ			○						○
	かきたま汁	○		○						○
	鯖の味噌だれ			○						○
28	塩だれキャベツ									○
	ココア揚げパン		○	○						
	キャベツのボトフ			○						○
29	ブロッコリーのマヨネーズサラダ	○								○
	ヨーグルト		○							
	ひきにくカレー			○						○
30	豚汁									○
	いかごまフライ			○						○
	小松菜の納豆和え			○						○
30	ベーコンとじゃが芋のトマトクリーム煮		○	○						○
	チキンナゲット			○						○
	ツナとかいそうのサラダ			○						○
30	かぼちゃクリームもち									○

※表示が裏書きされている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、えびやかきを食べています。

※給食で使用している魚の種類によっては、えびやかきを食べています。

※「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。