12月　アレルゲン配合表（参考）

R8

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
1	きなこ揚げパン		○	○						○
	ミネストローネ			○						○
	ヨーグルト		○							
2	チンゲンサイと白玉のスープ			○						○
	鰯のオレンジ煮			○						○
	塩肉じゃが									○
3	コッペパン		○	○						
	白井市産かぶのポトフ			○						○
	ハンバーグトマトソース									○
	コーンサラダ									○
	キャラメルクリーム		○							
4	サムゲタン風スープ									○
	紫いももち	○		○						
	厚揚げとチンゲン菜の中華炒め			○						○
7	なめこ汁									○
	きんぴら豚丼の具			○						○
	塩だれキャベツ									○
8	ミートソーススパゲティ			○						○
	チキンナゲット			○						○
	玉ねぎドレッシングサラダ			○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
9	すきやき風煮			○						○
	赤魚の海鮮焼き			○						○
	納豆和え			○						○
	チーズ（中）		○							
10	コッペパン		○	○						
	かぼちゃスープ		○							○
	ツナサラダサンド用	○								○
11	マーボーもやし			○						○
	揚げ餃子			○						○
	春雨のレモン和え			○						○
14	白井市産ほうれん草チキンカレー			○						○
	チーズオムレツ	○	○							○
	にんじんサラダ			○						○
15	焼きそば			○						
	いかカツ			○						○
	かぼちゃとさつま芋のサラダ	○								○
	焼きプリンタルト	○	○	○						○
16	のっぺい汁			○						○
	鯖のピリ辛焼き			○						○
	ひじきの炒り煮			○						○
17	平麺スープ			○						○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○						○
	切り干し大根のナムル			○						○
18	豆腐とわかめの味噌汁									○
	鶏のから揚げ			○						○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
21	ほうとう汁			○						○
	ほっけスタミナ焼き			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
22	キャロットピラフ									○
	ほうれん草のミルクスープ		○	○						○
	タンドリーチキン		○							
	花野菜サラダ			○						○
	クリスマスケーキ	○	○	○						○

※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。

※予定献立表には、使用するすべての食品は記載されていません。食物アレルギー用の書類がありますので、確認したい方は給食センターまでご連絡ください。
※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。