

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆
2	沢煮椀			○					○
	さわらの西京焼き								○
	ツナと小松菜の胡麻和え			○					○
6	豚汁								○
	ほっけスタミナ焼き			○					○
	新じゃがいものそぼろ煮			○					○
9	五目ご飯			○					○
	かまぼこのすまし汁			○					○
	かつおコロッケ			○					○
	キャバツときゅうりの土佐和え			○					○
10	コッパパン		○	○					
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
	イタリアンサラダ		○	○					○
11	わかめスープ	○		○					○
	ビビンバ(肉の炒め煮)			○					○
	ビビンバ(ナムル)			○					○
	チーズ(中)		○						
12	新たまねぎの味噌汁			○					○
	切干大根の含め煮			○					○
	アーモンドカル(中)			○					○
13	ワンタンスープ			○					○
	チンジャオロース			○					○
	フルーツあえ								○
16	チキンカレー			○					○
	かみかみ海藻サラダ			○					○
	ヨーグルト		○						
17	山菜うどん			○					○
	ちくわの磯辺天			○					○
	根菜ごまマヨサラダ	○		○					○
	レモンカスタードタルト	○	○	○					
18	チンゲン菜の中華春雨スープ			○					○
	焼き餃子			○					○
	生揚げのピリ辛炒め			○					○
19	食パン		○	○					
	チリコンカン								○
	マスタードチキン	○	○	○					○
	キャラメルクリーム		○						
20	のっぺい汁			○					○
	さばのごま味噌ダレ			○					○
	おかかサラダ			○					○
23	なめこ汁								○
	鶏肉の照り焼き			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
	豆乳プリン								○
24	パンネミートソース			○					○
	アジフライ			○					○
	ブロックリーのアーモンド和え			○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
25	八宝菜	○		○					○
	紫いも餅	○		○					○
	もやしの香味ソース			○					○
	味付小魚(中)			○					○
26	テーブルロール		○	○					○
	ほうれんそうグラタン		○	○					○
	にんじんサラダ			○					○
27	にらと卵の味噌汁	○							○
	ハンバーグおろしソース			○					○
	きんぴらごぼう			○					○
30	麻婆豆腐			○					○
	えびしゅうまい 2個			○	○				
	パンパンジーサラダ			○					○
31	肉じゃが			○					○
	ほうれん草の和風サラダ			○					○

※表示が義務化されている7品目と大豆のアレルギー物質について記載しています。  
 ※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。