

2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
2	わかめスープ			○						○
	回鍋肉丼の具			○						○
	春雨サラダ			○						○
3	ちゃんこ汁			○						○
	鰯の梅煮			○						○
	根菜ごまマヨサラダ	○		○						○
	抹茶大豆									○
4	平麺スープ			○						○
	いかチリソースフライ			○						○
	大根のオイスターソース煮			○						○
	ヨーグルト		○							
5	コッペパン		○	○						
	マカロニクリームスープ		○	○						
	白井市産人参とツナのサラダ（サンド用）	○		○						○
6	なめこ汁									○
	肉じゃがフライ		○	○						○
	白井市産ほうれん草の和風サラダ			○						○
9	五目ごはん			○						○
	さつま汁									○
	赤魚の照り焼き			○						○
	豚肉と生揚げの煮物			○						○
10	食パン		○	○						
	チリコンカン									○
	コーングラタン		○	○						○
	ワインナーとキャベツのガリパスタソース		○	○						○
12	白菜と白玉のスープ			○						○
	きんぴら豚丼の具			○						○
	おかかサラダ			○						○
13	ハートハンバーグトマトソース									○
	にんじんサラダ			○						○
16	呉汁									○
	彩り野菜の玉子焼き	○		○						○
	野菜のごま和え			○						○
17	焼きそば			○						○
	鰹のアーモンドフライ			○						○
	ブロッコリーとじゃが芋の中巻サラダ			○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
18	ポークカレー			○						○
	チキンナゲット			○						○
	大根と海藻の和風サラダ			○						○
19	黒糖パン		○	○						
	肉団子スープ			○						○
20	豆乳プリン									○
	けんちん汁			○						○
	さばの柚子味噌煮									○
24	小松菜の納豆和え			○						○
	じゃがいものポトフ			○						○
	フライドチキン			○						○
	イタリアンサラダ			○						○
25	パイタンスープ		○	○						○
	フルコギ丼の具			○						○
	ヨーグルト和え		○							
26	コッペパン		○	○						
	米粉のシチュー		○							
	オムレツデミソース	○		○						○
	かぼちゃとさつま芋のサラダ	○								○
27	チーズ		○							
	すきやき風煮			○						○
	紫いももち	○		○						○
	ブロッコリーとチキンのサラダ			○						○

※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。
 ※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。

このアレルギー配合表は、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、お客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。その他のアレルギー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。