

2月 アレルゲン配合表（参考）

R7

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	大豆
3	すき焼き風煮			○					○
	大学芋			○					○
	千草和え			○					○
	メープルビーンズ								○
4	食パン		○	○					
	白菜のクリーム煮		○						
	鱈のマスタードパン粉焼き			○					○
	かぼちゃとチーズのサラダ	○	○						○
5	チョコクリーム		○						
	ワンドンスープ			○					○
	肉団子甘酢あん			○					○
	鶏肉とアーモンドの炒め物			○					○
6	チーズ（中）		○						
	味噌煮込みうどん			○					○
	竹輪の磯辺天			○					○
	ごまとっぷりごぼうサラダ	○		○					○
7	蒸しケーキ	○	○	○					○
	豚汁								○
	鶏肉の照り焼きソースがけ			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○
10	豆乳プリン								○
	わかめスープ			○					○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○					○
	切干大根のナムル			○					○
12	かまぼこのすまし汁			○					○
	鯖のごまみそだれ			○					○
	ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮			○					○
	豆腐とわかめのみそ汁								○
13	とんかつ			○					○
	塩だれキャベツ								○
	パレンシアピラフ		○						○
	ABCマカロニスープ			○					○
14	ハートのハンバーグマトソース								○
	ツナボパイサラダ			○					○
	ガトーショコラ								○
	なめこ汁								○
17	手作り唐揚げ			○					○
	蓮根きんぴら			○					○
	マーボー豆腐			○					○
	えび焼売			○	○				
18	春雨サラダ			○					○
	ほうれん草チキンカレー			○					○
	黒糖パン		○	○					
	ラビオリトマト煮			○					○
20	チーズオムレツ	○	○						○
	根菜ごまキムチ汁								○
	赤魚のだし漬け			○					○
	のりカツオ納豆和え			○					○
21	ヨーグルト		○						
	ナポリタン		○	○					○
	ほきのタルタルフライ	○	○	○					○
	蓮根と枝豆の和え物								○
25	いちごカスタードタルト	○	○	○					○
	いもだんごの味噌汁								○
	鶏そぼろどんの具			○					○
	ほうれん草の和風サラダ			○					○
26	コッペパン		○	○					
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
	青菜ときこのソテー		○						
	インド煮	○		○					○
28	モロのから揚げ			○					○
	おかか和え			○					○

※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。