

4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	くるみ	大豆
11	チキンカレー			○						○
	ゼリーボンチ									○
14	根菜ごまキムチ汁									○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
15	チンゲン菜の中華春雨スープ			○						○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○						○
	ビビンバ（ナムル）			○						○
16	豆腐とじゃが芋の味噌汁									○
	ハンバーグ照り焼きソース			○						○
	和風海草ツナサラダ			○						○
	アーモンド小魚（中）			○						○
17	黒糖パン		○	○						
	トマトスープ									○
	あじクリームチーズフライ		○	○						○
18	お祝いすまし汁			○						○
	豚肉と生揚げの煮物			○						○
	おかかサラダ			○						○
	お祝いいちごゼリー									○
21	ワンタンスープ			○						○
	いかチリソースフライ			○						○
	チンジャオロース			○						○
	ヨーグルト		○							
22	ペンネボロネーゼ		○	○						○
	パンプキングラタン		○	○						○
	ブロッコリーとチキンのサラダ			○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
23	だけのこご飯			○						○
	芋団子の味噌汁			○						○
	彩り野菜の卵焼き	○		○						○
	切干大根の含め煮			○						○
24	パンズパン		○	○						
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○						○
	野菜コロッケ			○						○
	ツナボパイサラダ			○						○
	豆乳プリン									○
25	かまぼこのすまし汁			○						○
	鯖のごま味噌だれ			○						○
	れんこん金平			○						○
	チーズ		○							
28	豚汁									○
	鶏のから揚げ			○						○
	マヨおひたし	○		○						○
30	麻婆豆腐			○						○
	えび焼売			○	○					
	中華和え			○						○

※表示が義務化されている8品目と大豆のアレルゲン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。

※アレルゲン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、アレルゲン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。