2025年　4月

白井市学校給食センター

TEL:047-492-1081

4月　卵・乳除去食　予定献立

こんげつのもくひょう「きゅうしょくのじゅんび・かたづけをきちんとしよう」

日	主食・おかず・デザート・その他	使われている材料	加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目
11 (金)	ごはん	米	
	チキンカレー　ごはんにかけてたべよう！	鶏肉、赤ワイン、サラダ油、生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、じゃが芋、※①チキンブイヨン ※②ソテードオニオン,※③チャツネ、※④レトロカリールウ、※⑤コータスカレールウ、米粉 ※⑥中濃ソース、醤油、ガラムマサラ、マサラマイルド、カレー粉	※①鶏肉、※②-、※③りんご ※④小麦、鶏肉、大豆 ※⑤小麦、豚肉、鶏肉、大豆、りんご、※⑥りんご
	あおなのソテー	オリーブオイル、※ウインナー、人参、とうもろこし、小松菜、コンソメ、塩、コショウ	※豚肉
	ゼリーポンチ	※四色ゼリー、パイン缶、みかん缶、黄桃缶	※りんご、もも、大豆
14 (月)	ごはん	米	
	こんさいごまキムチじる　ごはんにかけてたべよう！	サラダ油、大根、人参、ごぼう、じゃが芋、長ねぎ、こんにゃく、※①豆腐、※②油揚げ、※③キムチ、白ごま ※④和風だしの素、みりん、白味噌	※①大豆、※②大豆、※③-、※④-
	とりそぼろどんのぐ	鶏肉、大豆、サラダ油、生姜、人参、枝豆、醤油、砂糖、酒、みりん	
	ほうれんそうのわふうサラダ	ほうれん草、えのき茸、海苔、醤油、砂糖、サラダ油、酢、コショウ	
15 (火)	むぎごはん	米、大麦	
	チンゲンサイのちゅうかはるさめスープ	鶏肉、人参、チンゲン菜、白菜、たけのこ、長ねぎ、わかめ、※①春雨、※②中華スープの素 ※③チキンブイヨン,塩、醤油、コショウ、酒、ごま油	※①-、※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※③鶏肉
	ビビンバ(にくのいためにく)	豚肉、生姜、砂糖、みりん、醤油、※豆板醤、赤味噌、ごま油	※大豆
	ビビンバ(ナムル)　ごはんとまぜてたべよう！	小松菜、もやし、人参、にんにく、砂糖、醤油、ごま油、白ごま	
16 (水)	ごはん	米	
	とうふとじゃがいものみそしる	じゃが芋、玉ねぎ、えのき茸、※①豆腐、※②油揚げ、小松菜、かつおだし、※③昆布だし、白味噌、赤味噌	※①大豆、※②大豆、※③-
	ハンバーグてりやきソース	※①ハンバーグ、砂糖、みりん、醤油、※②和風だしの素、でん粉	※①鶏肉、豚肉、大豆、※②-
	わふうかいそうツナサラダ	※①ツナ、海藻ミックス、きゅうり、キャベツ、枝豆、※②和風ドレッシング	※①-、※②小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	アーモンドこざかな(中学生のみ)	※アーモンド小魚	※アーモンド、小麦、大豆、ごま
17 (木)	ソフトフランスパン	※ソフトフランスパン	※小麦
	トマトスープ	豚肉、白ワイン、サラダ油、にんにく、人参、玉ねぎ、キャベツ、しめじ、トマト、※①トマトソース、※②ケチャップ 塩、砂糖、※③中濃ソース、コショウ、※④チキンブイヨン、コンソメ、パセリ	※①大豆、※②-、※③りんご、※④鶏肉
	いかメンチカツ	※いかメンチカツ、サラダ油	※いか、小麦、大豆
	ジャーマンポテト	※ウインナー、じゃが芋、玉ねぎ、パセリ、塩、黒コショウ、コンソメ、サラダ油、オリーブオイル	※豚肉
18 (金)	✿にゅうがく・しんきゅうおいわいこんだて		
	わかめごはん	米、※わかめごはんの素	※-
	おいわいすましじる	鶏肉、酒、大根、えのき茸、※①油揚げ、※②かまぼこ、小松菜、長ねぎ、みりん、かつおだし ※③昆布だし、醤油、塩	※①大豆、※②-、※③-
	ぶたにくとなまあげのにもの	こんにゃく、豚肉、酒、※絹揚げ、人参、さやいんげん、生姜、砂糖、醤油、みりん、かつおだし、サラダ油	※大豆
	おかかサラダ	キャベツ、ほうれん草、もやし、人参、かつお節、サラダ油、砂糖、酢、醤油	
	おいわいいちごゼリー	※お祝いいちごゼリー	※大豆
21 (月)	ごはん	米	
	ワンタンスープ	※①ワンタン、鶏肉、酒、人参、もやし、チンゲン菜、白菜、きくらげ、※②中華スープの素、塩 醤油、コショウ、ごま油	※①小麦、豚肉、大豆 ※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま
	いかチリソースフライ	※いかチリソースフライ、サラダ油	※いか、小麦、大豆
	チンジャオロース	豚肉、酒、たけのこ、人参、ピーマン、椎茸、生姜、にんにく、※①中華スープの素、※②豆板醤 醤油、※③オイスターソース、サラダ油、でん粉、ごま油	※①大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※②大豆、※③-
	とうにゅうとココアのデザート	※豆乳とココアのデザート	※大豆
22 (火)	ペンネミートソース	※①ペンネ、豚肉、赤ワイン、大豆、にんにく、玉ねぎ、人参、セロリ、※②デミグラスソース、※③ハヤシルウ コンソメ、※④中濃ソース、※⑤ケチャップ、トマト、塩、コショウ、パセリ、オリーブオイル	※①小麦、※②小麦、鶏肉、※③小麦 ※④りんご、※⑤-
	チキンナゲット	※チキンナゲット	※鶏肉、小麦、豚肉、大豆
	ブロッコリーとチキンのサラダ	ブロッコリー、とうもろこし、人参、※鶏ささみフレーク、砂糖、酢、塩、コショウ、醤油、サラダ油、白ごま	※鶏肉
	メープルマフィン	※メープルマフィン	※大豆
23 (水)	たけのこごはん	米、※たけのこごはんの素	※小麦、大豆、鶏肉、豚肉
	いもだんごのみそしる	白菜、人参、ごぼう、椎茸、※①油揚げ、小松菜、長ねぎ、※②いも団子、かつおだし、※③昆布だし 赤味噌、白味噌	※①大豆、※②小麦、※③-
	とうふハンバーグわふうソース	※豆腐ハンバーグ、砂糖、みりん、醤油、でん粉	※大豆、鶏肉、豚肉
	きりぼしだいこんのふくめに	豚肉、酒、人参、※さつま揚げ、切干大根、枝豆、サラダ油、砂糖、みりん、醤油、かつおだし	※-
24 (木)	ソフトフランスパン	※ソフトフランスパン	※小麦
	とうにゅうコーンスープ	玉ねぎ、人参、とうもろこし、※①とうもろこしペースト、コンソメ、塩、コショウ、※②豆乳、パセリ	※①-、※②大豆
	やさいコロッケ	※①野菜コロッケ、サラダ油、※②中濃ソース	※①小麦、大豆、※②りんご
	ツナポパイサラダ	※ツナ、レモン汁、人参、キャベツ、ほうれん草、サラダ油、醤油、酢、砂糖、コショウ、洋辛子	※-
	とうにゅうプリン	※豆乳プリン	※大豆
25 (金)	ごはん	米	
	かまぼこのすましじる	鶏肉、酒、人参、大根、えのき茸、※①豆腐、小松菜、※②かまぼこ、みりん、かつおだし、※③昆布だし 醤油、塩	※①大豆、※②-、※③-
	さばのごまみそだれ	さば、酒、生姜、赤味噌、砂糖、みりん、醤油、白ごま、でん粉	
	れんこんのきんぴら	豚肉、サラダ油、人参、れんこん、ごぼう、椎茸、砂糖、酒、みりん、醤油、※七味唐辛子、ごま油、かつおだし	※ごま
	あおのりこざかな	※青のり小魚	※大豆、小麦
28 (月)	★かみかみこんだて★		
	ごはん	米	
	とんじる	豚肉、酒、※①豆腐、※②油揚げ、こんにゃく、大根、人参、ごぼう、里芋、長ねぎ、かつおだし ※③昆布だし、白味噌、赤味噌	※①大豆、※②大豆、※③-
	とりのからあげ	鶏肉、生姜、にんにく、ごま油、酒、醤油、でん粉、サラダ油	
	おひたし	ほうれん草、人参、もやし、※ハム、かつお節、醤油、みりん、砂糖	※豚肉
30 (水)	ごはん	米	
	マーボードウフ	※①豆腐、豚肉、サラダ油、生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、長ねぎ、にら、たけのこ、椎茸、赤味噌 ※②中華スープの素、※③豆板醤、砂糖、醤油、※④オイスターソース、でん粉、ごま油	※①大豆、※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま ※③大豆、※④-
	えびしゅうまい	※えびしゅうまい	※えび、小麦
	ちゅうかあえ	※かまぼこ、人参、きゅうり、もやし、わかめ、ごま油、醤油、砂糖、酢	※-
	ピーチゼリー	※ピーチゼリー	※もも

※「使われている材料」及び「加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目」で確認をしてください。

アレルゲン特定原材料28品目とは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉
ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドです。

※「醤油」は大豆と小麦、「白味噌、赤味噌」は大豆、「コンソメ」は鶏肉、豚肉が含まれています。

＜保護者の方へ＞

・使用する食材について相談がある場合は、学校または給食センターまでご連絡ください。
・予定献立表とアレルゲン配合表（参考）、食材産地は市のHPでご覧いただけます。
・揚げ油は複数回使用するので、以前使用した食材のアレルゲンを含む場合があります。
・学校生活や学校給食に関する取り組み方針を定めた
「白井市公立小中学校における食物アレルギー対応の基本方針」を策定しています。
詳しくは市のHPをご覧ください。
「写真で見る給食」も掲載していますので右側のQRコードからご覧ください。

楽しい学校生活を送るためには、健康第一！健康な身体は、毎日の食事がつくります。学校給食は、成長期の子どもたちに必要な栄養をバランスよくとれるように献立内容を考えています。好ききらいせず、バランスのよい食事を心がけましょう。

給食センターでは、今年度も安全安心でおいしい給食を提供してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。