

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
1	抹茶きなこ揚げパン		○	○						○
	ラビオリトマト煮			○						○
	ヨーグルト		○							
2	ちらしずし			○						○
	貝だくさんすまし汁			○						○
	カレイのみりん醤油焼き			○						○
	切干大根とツナの胡麻サラダ			○						○
7	柏餅									○
	パイタンスープ		○	○						○
	いか胡麻フライ			○						○
8	厚揚げとチンゲン菜の中華炒め			○						○
	ハヤシシチュー		○	○						
	チキンナゲット		○	○						○
9	コーンサラダ									○
	きのこのみそ汁									○
	鱸の生姜煮			○						○
	塩肉じゃが									○
12	アセロラ豆乳ゼリー									○
	坦々ビーフンスープ									○
	鶏肉のレモン醤油焼き			○						○
	中華和え			○						○
13	杏仁豆腐		○							○
	キャベツとベーコンのスパゲティ		○	○						○
	ホキのトマトクリームフライ		○	○						○
	フロッキーとコーンのサラダ			○						○
14	蒸しケーキ	○	○	○						○
	じゃが芋と切干大根の味噌汁									○
	肉団子甘酢あん			○						○
15	おかかサラダ			○						○
	チーズ(中)		○							
	コッペパン		○	○						
16	ミルクスープ		○	○						○
	ツナサラダ(サンド用)	○		○						○
	筍入りかきたま汁	○		○						○
19	厚揚げと春野菜の煮物			○						○
	八宝菜	○		○						○
	しゅうまい	○		○	○	○				○
20	フロッキーとじゃが芋の中華サラダ			○						○
	けんちん汁			○						○
	ささみの甘辛だれ			○						○
21	味噌ドレッシングサラダ			○						○
	わかめスープ			○						○
	ブルコギ丼の具			○						○
22	ヨーグルト和え		○							
	黒糖パン		○	○						
	チリコンカン			○						○
23	コーングラタン		○	○						○
	えびとフロッキーのソテー	○		○	○					○
	白玉汁			○						○
26	五目玉子焼き	○		○						○
	筑前煮			○						○
	麻婆もやし			○						○
27	紫いももち	○		○						
	春雨サラダ			○						○
	食パン		○	○						
28	キャベツのポトフ			○						○
	ハンバーグきのこデミソース		○	○						○
	チョコクリーム		○							
29	豚汁									○
	鶏肉の胡麻酢がけ			○						○
	ひじきの炒り煮			○						○
	黒糖ビーンズ			○						○
30	焼きそば			○						○
	かつおコロッケ			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
30	りんごタルト									○
	チキンカレー			○						○
	オムレツ	○								○

※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。