

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	白井市産小松菜ののっぺい汁			○						○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
3	コッペパン縦割り		○	○						
	ABCマカロニスープ			○						○
	ヨーグルト		○							
4	じゃが芋と切干大根の味噌汁									○
	いかカツ			○						○
	金平ごぼう			○						○
5	ワンタンスープ			○						○
	肉団子ケチャップソース			○						○
	鶏肉とアーモンドの炒め物			○						○
6	トマトハヤシ			○						○
	チーズオムレツ	○	○							○
	ツナボパイサラダ			○						○
9	芋団子の味噌汁			○						○
	豚丼の具			○						○
	マヨおひたし	○		○						○
10	ナポリタン		○	○						○
	きすアーモンドフライ			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
11	レモンカスターダルト	○	○	○						
	塩昆布ごはん			○						○
	かまぼこのすまし汁			○						○
12	彩り野菜の卵焼き	○		○						○
	青菜の和風サラダ			○						○
	食パン		○	○						
13	野菜のポタージュ		○	○						○
	夏野菜のトマトソースグラタン		○	○						○
	肉じゃが			○						○
16	鰯の梅煮			○						○
	小松菜の納豆和え			○						○
	千葉県産牛乳プリン		○							
17	バレンシアピラフ		○							○
	チキンピーンズ			○						○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○						○
18	手作りチョコマフィン		○	○						○
	黒糖パン		○	○						
	ミルクスープ		○	○						○
19	ハンバーグトマトソース									○
	チーズ（中）		○							
	平麺スープ			○						○
20	ルーローハンの具	○		○						○
	ゼリーボンチ									○
	ハンスパン		○	○						
21	野菜コロッケ			○						○
	ワインナーとキャベツのガリハヤシナー		○	○						○
	黒糖ピーンズ			○						○
22	もずくのかきたま汁	○		○						○
	鰯の揚げ煮			○						○
	いんげんと鶏肉の炒め煮			○						○
23	なめこ汁									○
	鶏のから揚げ			○						○
	プリン	○	○							
24	マーボー豆腐			○						○
	えび焼売			○	○					
	春雨サラダ			○						○
25	沢煮椀			○						○
	鯖のごま味噌だれ			○						○
	和風海草ツナサラダ			○						○
26	チャンボン麺		○	○	○					○
	春巻			○						○
	かぼちゃとチーズのサラダ	○	○							○
27	蒸しケーキ	○	○	○						○
	夏野菜カレー			○						○
	チキンナゲット		○	○						○
30	白井市産ゆで枝豆（中）									○
	豚汁									○
	鶏肉の香り焼き			○						○
	ひじきの炒り煮			○						○

※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。