

7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
1	食パン		○	○						
	チリコンカン									○
	ブロッコリーとかぼちゃのグラタン		○	○						○
	ツナボパイサラダ			○						○
2	中華風コーンスープ	○								○
	さばの香味ソースがけ			○						○
	チンジャオロース			○						○
	チーズ（中）		○							
3	なすのみそ汁									○
	豚肉と生揚げの煮物			○						○
	のりカツオ納豆和え			○						○
4	白井市産じゃが芋のハヤシシチュー		○	○						
	きすのごまフライ			○						○
	白井市産ゆで枝豆（小）									○
	ゆで枝豆（中）									○
7	キャロットピラフ									○
	セタスープ			○						○
	星形ハンバーグデミソース		○	○						○
	切り干し大根とツナのごまサラダ			○						○
8	ぎつねうどん			○						○
	あじ磯辺フライ			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
9	豆腐とわかめのみそ汁									○
	きんぴら豚丼の具			○						○
	おかかサラダ			○						○
10	黒糖パン		○	○						
	トマトスープ									○
	ハニーマスタードチキン			○						○
	ヨーグルト		○							
11	白井市産じゃが芋カレー			○						○
	鶏肉と海藻のサラダ			○						○
14	麻婆なす			○						○
	パオズ			○						○
	中華和え			○						○
15	パンズパン		○	○						
	ミルクスープ		○	○						○
	メンチカツ									○
	コーンサラダ									○
16	白玉汁			○						○
	鰯のオレンジ煮			○						○
	切り干し大根の含め煮			○						○
17	チンゲン菜の中華春雨スープ			○						○
	ヤンニョムチキン			○						○
	ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ			○						○

※表示が義務化されている8品目と大豆のアレルギ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。