

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
2	トマトハヤシ			○						○
	チキンナゲット			○						○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○						○
3	豚汁									○
	さばのピリ辛ソースがけ			○						○
	おかか和え			○						○
4	ハンズパン		○	○						
	キャベツのポトフ			○						○
	ハンバーグデミソース			○						○
5	厚揚げと鶏肉のチリソース煮			○						○
	春巻			○						○
	中華和え			○						○
8	なすの味噌汁									○
	鶏肉のレモン醤油焼き			○						○
	きんぴらごぼう			○						○
	プリン	○	○							
9	ミートソーススパゲッティ		○	○						○
	たらコーンフレイクフライ			○						○
	蓮根と枝豆の和え物									○
	レモンカスタードタルト	○	○	○						
10	チキンカレー			○						○
11	芋団子汁			○						○
	いわしの生姜煮			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
	黒糖ビーンズ			○						○
12	わかめスープ			○						○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○						○
	ビビンバ（ナムル）			○						○
	ヨーグルト		○							
16	塩焼きそば			○						○
	いかカツ			○						○
	ツナチーズポパイサラダ		○	○						○
	蒸しケーキ	○	○	○						○
17	坦々ビーフンスープ									○
	回鍋肉			○						○
	ゼリーボンチ									○
18	コッペパン縦割り		○	○						
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○						○
	かぼちゃとさつまいものサラダ	○								○
19	肉じゃが			○						○
	彩り野菜の卵焼き	○		○						○
	小松菜の納豆和え			○						○
22	なめこ汁									○
	鶏のから揚げ			○						○
	ひじきの炒り煮			○						○
24	むらくも汁	○		○						○
	ままかりの海苔胡麻フライ			○						○
	ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮			○						○
25	食パン		○	○						
	ボークビーンズ			○						○
	コーングラタン		○	○						○
	チョコクリーム		○							
26	マーボー豆腐			○						○
	紫芋もち	○		○						
	春雨サラダ			○						○
29	キャベツと油揚げの味噌汁									○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	ほうれん草の和風サラダ			○						○
30	黒糖パン		○	○						
	ミルクスープ		○	○						○
	オムレットマトソース	○								○
	チーズ		○							

※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。