

日	献立名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	大豆
2	麻婆豆腐			○						○
	えび焼売			○	○					
	春雨サラダ			○						○
3	桜かまぼこのすまし汁			○						○
	さわらの西京焼き									○
	れんこんの金平			○						○
4	カレー			○						○
	ハンバーグ									○
	ゼリーポンチ									○
5	きなこ揚げパン		○	○						○
	ポークビーンズ			○						○
	レモンムース									○
6	キムチスープ		○	○						○
	ビビンバ（肉の炒め煮）			○						○
	切干大根のナムル			○						○
9	お祝いすまし汁			○						○
	ささみのレモンソースがけ			○						○
	味噌ドレッシングサラダ			○						○
	お祝い苺ゼリー（中）									○
10	豆乳プリン（小）									○
	セサミトースト		○	○						○
	ポトフ			○						○
	フロッキーとチキンのサラダ			○						○
11	ヨーグルト		○							
	肉じゃが			○						○
	鰯の生姜煮			○						○
12	のりカツオ納豆和え			○						○
	パンズパン		○	○						
	米粉のコーンポタージュ		○							
	えびカツ			○	○					○
13	イタリアンサラダ			○						○
	豚汁									○
	鶏肉の照り焼きソースがけ			○						○
	小松菜のごま和え			○						○
16	ムース大福		○							○
	ABCマカロニスープ			○						○
	オムレットマトソース	○								○
	フロッキーとウィンナーのソテー			○						○
	お祝い苺ゼリー（小）									○
17	豆乳プリン（中）									○
	味噌煮込みラーメン		○	○						○
	手作りもち米焼売			○						○
	枝豆と蓮根の和え物									○
18	蒸しケーキ	○	○	○						○
	中華風肉団子スープ			○						○
	鯖の香味ソースがけ			○						○
19	厚揚げとチンゲン菜の中華炒め			○						○
	僧兵汁									○
	鶏そぼろ丼の具			○						○
	マヨおひだし	○		○						○
	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。