

5 月 アレルギー配合表（参考）

令和5年

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	大豆
1	チンゲン菜とベーコンの中巻スープ			○					○
	豚肉のキムチ炒め			○					○
	ごまたっぷりごぼうサラダ	○		○					○
2	ぐたくさんすまし汁			○					○
	鶏肉の生姜焼き			○					○
	小松菜の磯香和え			○					○
8	なめこ汁								○
	豆腐ハンバーグ			○					○
	ほうれんそうの和風サラダ			○					○
9	お茶プリン								○
	焼きそば			○					○
	いかチリソースフライ			○					○
10	蓮根と枝豆の和え物			○					○
	レモンカスターダルト	○	○	○					
	いもだんご汁			○					○
11	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
	フロコリーとコーンの和風サラダ			○					○
	食パン		○	○					
12	トマトのABCスープ			○					○
	かつおコロッケ			○					○
	イタリアンサラダ			○					○
15	僧兵汁								○
	シルバーの照り焼き			○					○
	新じゃがいものそぼろ煮			○					○
16	八宝菜	○		○	○				○
	紫いも餅	○		○					
	春雨サラダ			○					○
17	キャベツとベーコンのスパゲッティ		○	○					○
	ピザ春巻き		○	○					
	花野菜サラダ	○		○					○
18	蒸しケーキ	○	○	○					○
	のっぺい汁			○					○
	いわしの生姜煮			○					○
19	切干大根とツナのごまマヨサラダ	○		○					○
	食パン		○	○					
	鶏肉のバーベキューソース			○					○
22	コーンサラダ			○					○
	タマゴプリン	○	○						
	チキンカレー			○					○
23	豆腐とわかめの味噌汁								○
	さばの立田揚げ			○					○
	筑前煮			○					○
24	コッペパン		○	○					
	ミルクスープ		○	○					○
	三色サラダ			○					○
25	新たまねぎとキャベツの味噌汁								○
	鯖の西京焼き								○
	切干大根の含め煮			○					○
26	パイタンスープ			○					○
	しゅうまい			○					○
	もずくのチャプチェ風			○					○
29	杏仁豆腐	○							○
	けんちん汁			○					○
	肉じゃがフライ		○	○					○
30	小松菜の納豆和え			○					○
	どさんこ汁		○						○
	ささみの香味揚げ			○					○
31	きんぴらごぼう			○					○
	沢煮椀			○					○
	キャベツと厚揚げの生姜味噌炒め			○					○
31	ハヤシシチュー		○	○					○
	クリスマスチキン			○					○
	フロコリーとコーンのサラダ			○					○

※表示が義務化されている7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。

このアレルギー配合表は、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。その他のアレルギー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。