

11月 アレルゲン配合表(参考)

R4

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	きなこ揚げパン		○	○					○
	トマトのABCスープ			○					○
	ジャーマンポテト		○						
	いちごヨーグルト		○						
2	パイタンスープ			○					○
	焼き餃子			○					○
	鶏肉とアーモンドの炒め物			○					○
4	食パン		○	○					
	じゃがいものポトフ			○					○
	クリスピーチキン			○					○
	ブロッコリーとベーコンのソテー			○					○
	たまごプリン	○	○						
7	のっぺい汁			○					○
	親子焼き	○		○					○
	かぼちゃのそぼろ煮			○					○
8	豚汁								○
	あじの南蛮だれ			○					○
	かみかみ海藻サラダ			○					○
9	和風きのこスパゲッティ		○	○					○
	ピザ春巻		○	○					
	コーンサラダ			○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
10	いも団子汁			○					○
	つくね焼き			○					○
	きんぴらごぼう			○					○
11	ほうれん草チキンカレー			○					○
	大根と海藻の和風サラダ			○					○
14	沢煮椀			○					○
	鯖のおろしだれかけ			○					○
	すきやき風煮			○					○
15	トマトと玉子の中華スープ	○		○					○
	鶏の甘酢ソースがけ			○					○
	もずくのチャプチェ風			○					○
	(中)チーズ		○						
16	里芋と切り干し大根の味噌汁								○
	五目玉子焼き	○		○					○
	小松菜の磯香和え			○					○
17	わかめスープ			○					○
	豚肉のキムチ炒め			○					○
	春雨サラダ			○					○
18	かぶ入りけんちん汁			○					○
	いわしハンバーグフライ			○					○
	大根といかの煮物			○					○
	お米のムース								○
21	高野豆腐となめこのすまし汁			○					○
	鯖の土佐煮			○					○
	なすと豚肉の味噌炒め								○
22	食パン		○	○					
	ミネストローネ			○					○
	マカロニグラタン		○	○					○
	青菜とツナのソテー		○						○
	チーズデザート		○						○
24	油揚げとじゃがいもの味噌汁								○
	豆腐ハンバーグ			○					○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
25	ワンタンスープ			○					○
	肉団子の甘酢煮			○					○
28	パンバンジーサラダ			○					○
	コッパパン		○	○					
	ミルクスープ		○	○					○
	カレークノードル			○					○
29	花野菜サラダ	○		○		○			○
	かきたま汁	○		○					○
	鶏肉の生姜焼き			○					○
	ひじきの和え物			○					○
	(中)ミルクプリン		○						
30	チンゲン菜とベーコンの中華スープ			○					○
	しゅうまい			○					○
	回鍋肉			○				○	

※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。