

4月 アレルゲン配合表(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
12	麻婆豆腐			○					○
	キャベツの味噌炒め			○					○
	ゼリーポンチ								○
13	根菜ごまキムチ								○
	ビビンバ(肉の炒め煮)			○					○
	ビビンバ(ナムル)			○					○
14	ポークカレー			○					○
	おかかサラダ			○					○
17	豆腐とじゃがいもの味噌汁								○
	いんげんとひき肉の炒め煮			○					○
	ほうれんそうの和風サラダ			○					○
	千葉県産なっとう			○					○
18	お祝いすまし汁			○					○
	豚丼の具			○					○
	キャベツときゅうりの土佐和え			○					○
19	コッペパン		○	○					
	かぶのポトフ			○					○
	ツナサラダ	○		○					○
20	たけのこご飯			○					○
	のっぺい汁			○					○
	ささみとほうれんそうの胡麻和え			○					○
	チーズ(中)		○						
21	ココアあげパン		○	○					
	ポークビーンズ			○					○
	ブロッコリーのソテー			○					○
	ヨーグルト		○						
24	肉じゃが			○					○
	甘辛揚げごぼう			○					○
	切干大根とツナのサラダ			○					○
	型抜きチーズ(中)		○						
25	ペネポロネーゼ		○	○					○
	クリスピーチキン			○					○
	にんじんサラダ			○					○
	むしケーキ	○	○	○					○
26	豚汁								○
	ししゃものごまフライ			○					○
	かみかみ海藻サラダ			○					○
27	食パン		○	○					
	春キャベツのポトフ			○					○
	ペネのラザニア風		○	○					○
	ブロッコリーとコーンのサラダ			○					○
28	わかたけ汁			○					○
	マーマレードチキン			○					○
	ひじきの炒り煮			○					○

※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。