

6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
1	食パン		○	○					
	肉団子スープ			○					○
	チキンのオープン焼き		○	○					○
	キャベツサラダ			○					○
2	豆乳レモンムース								○
	肉じゃが			○					○
	いわしの生姜煮			○					○
	マヨおひたし	○		○					○
5	のっぺい汁			○					○
	鯖のごま味噌だれ			○					○
	かみかみ海藻サラダ			○					○
	あとひきみそ大豆								○
6	黒糖パン		○	○					
	ラビオリトマト煮			○					○
	ポテトとベーコンのグラタン		○	○					○
7	チンゲンサイとベーコンの中巻スープ			○					○
	揚げ餃子			○					○
	スタミナ炒め			○					○
	(中) 乳酸ゼリー		○						○
8	豆腐とじゃが芋の味噌汁								○
	鶏肉の香り焼き			○					○
	茎わかめの炒めもの			○					○
9	(中) アーモンドカル			○					○
	ハヤシシチュー		○	○					○
	ツナボパイサラダ			○					○
12	ヨーグルト		○						
	わかめスープ			○					○
	ビビンバ(肉の炒め煮)			○					○
13	ビビンバ(ナムル)			○					○
	(中) チーズ		○						
	テーブルロール		○	○					○
14	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
	イタリアンサラダ			○					○
	豚汁								○
16	鯖ハンバーグカレーフライ			○					○
	小松菜の磯香和え			○					○
	千葉県産牛乳プリン		○						
19	ワンタンスープ			○					○
	チンジャオロース			○					○
	ゼリーボンチ								○
20	キャロットピラフ								○
	米粉のシチュー		○						
	オムレツデミソース	○		○					○
21	ツナトマトペンネ		○	○					○
	ほきアーモンドフライ			○					○
	フロッキーとチキンのサラダ			○					○
22	シークワサータルト								○
	根菜キムチ汁								○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
23	野菜のごま和え			○					○
	麻婆豆腐			○					○
	えび焼売			○	○				
26	春雨サラダ			○					○
	沢煮椀			○					○
	鯖の青しそ西京焼き			○					○
27	ひじきの炒り煮			○					○
	黒ごまプリン		○						○
	キャベツと油揚げの味噌汁								○
28	きんぴら肉団子								○
	いんげんと挽肉の炒め煮			○					○
	煮込みうどん			○					○
29	大豆と干しえびのかきあげ			○	○				○
	枝豆と蓮根のごま和え			○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
30	いもだんご汁			○					○
	白身魚のねぎソースがけ			○					○
	きんぴらごぼう			○					○
30	ハンズパン		○	○					○
	ハンバーグデミグラスソース			○					○
	ピーンズサラダ			○					○
30	夏野菜カレー			○					○
	チキンナゲット			○					○
	(中) 白井市産ゆで枝豆								○

※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。