

11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	にくじゃが			○					○
	甘辛揚げごぼう			○					○
	切干大根のごま和え			○					○
	中：おさかなそぼろ			○					○
2	コッペパン		○	○					
	つぶつぶコーンポタージュ		○	○					○
	チキンナゲット			○					○
	ピーズサラダ			○					○
6	たまねぎとわかめの味噌汁								○
	おかかサラダ			○					○
	アーモンド小魚			○					○
7	食パン		○	○					
	ポークピーズ			○					○
	ししゃもアーモンドフライ			○					○
8	チンゲンサイの中華春雨スープ			○					○
	さばのスタミナやき			○					○
	にんじんサラダ			○					○
9	もずくのかきたま汁	○		○					○
	鶏そぼろ丼の具			○					○
	キャベツの三色サラダ			○					○
10	かまぼこのけんちん汁			○					○
	鱈の揚げ煮			○					○
	れんこんとこんにゃくのきんぴら			○					○
	中：チーズ		○						
13	ペナネポロナーゼ		○	○					○
	アップルパイ		○	○					○
	ツナポパイサラダ			○					○
14	トマトハヤシ			○					○
	チーズオムレツ	○	○	○					○
	ひじきのマリネ			○					○
15	根菜キムチ汁								○
	いかチリソースフライ			○					○
	ごまとっぶりごぼうサラダ	○		○					○
16	豚汁								○
	鶏つくね焼き			○					○
	切干大根の含め煮			○					○
17	麻婆豆腐			○					○
	にらまんじゅう			○					○
	春雨サラダ			○					○
20	わかめスープ			○					○
	ピピンバ（肉の炒め煮）			○					○
	ピピンバ（ナムル）			○					○
	ヨーグルト		○						
21	ほうとう			○					○
	大豆とひじきのかき揚げ			○					○
	野菜のごま和え			○					○
	チーズドック	○	○	○					
22	白井市産大根ののっぺい汁			○					○
	いわしハンバーグカレーフライ			○					○
	白井市産小松菜の磯香和え			○					○
	千葉県産なっとう			○					○
24	きのこの味噌汁								○
	彩り野菜の卵焼き	○		○					○
	かぼちゃのそぼろ煮			○					○
27	菜の花ふりかけ			○					○
	コッペパン		○	○					
	さくらますのタルタルフライ	○	○	○					○
28	枝豆の三色ソテー								○
	塩焼きそば			○					○
	春巻き			○					○
	枝豆とれんこんのごま和え								○
29	蒸しケーキ	○	○	○					○
	フォー・ガー								○
	ガバオのぐ			○					○
30	エスニック風サラダ			○					○
	ほうれんそうチキンカレー			○					○
	かぼちゃとさつまいものサラダ	○							○

※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、お客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。