

1 月 アレルゲン配合表 (参考)

令和6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
10	紅白白玉汁			○					○
	鯖の西京漬け								○
	蓮根とこんにゃくのきんぴら			○					○
11	コッペパン		○	○					
	かぶのポトフ			○					○
	エビカツ			○	○				○
	ブロッコリーのアーモンド和え			○					○
	タルタルソース	○							○
12	ポークカレー			○					○
	切干大根とツナのごまサラダ			○					○
15	白菜の中華春雨スープ			○					○
	いかチリソースフライ			○					○
	ほうれんそうのナムル			○					○
	乳酸ゼリー		○						
16	沢煮椀			○					○
	豆腐ハンバーグ (おろしダレ)			○					○
	おかかサラダ			○					○
	チーズ		○						
17	キャロットピラフ								○
	鯖のマスタードパン粉焼き			○					○
18	食パン		○	○					
	チリコンカン								○
	コーングラタン		○	○					○
	ツナポパイサラダ			○					○
	キャラメルクリーム		○						
19	平麺スープ			○					○
	ルーローハンの具	○		○					○
	切干大根のナムル			○					○
22	中華風コーンスープ								○
	卵の甘酢あんかけ	○		○					○
	キャベツの味噌炒め			○					○
	杏仁豆腐		○						○
23	白井市産野菜ののっぺい汁			○					○
	さばの味噌煮								○
	じゃがいものそぼろ煮			○					○
24	カレーうどん			○					○
	ちくわの磯辺天			○					○
	白井市産にんじんサラダ			○					○
	蒸しケーキ	○	○	○					○
25	サムゲタン風スープ								○
	ヤンニョムチキン			○					○
	チンゲンサイのナムル			○					○
26	すいとん			○					○
	千草和え			○					○
29	白井市産じねんじょのすまし汁			○					○
	鯖のさんが焼き			○					○
	白井市産ほうれんそうの和風サラダ			○					○
30	ココアあげパン		○	○					
	肉団子スープ			○					○
	ヨーグルト		○						
31	八宝菜	○		○	○				○
	しゅうまい			○					
	はるさめサラダ			○					○

※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。