

榛東村学校給食センター

1. ●△の表示は、各メーカーの「配合割合表」に明記されているもののみ記載しています。
2. 揚げ物類は、油を濾過して繰り返し使用しているので、アレルギー物質を揚げた後の油を使用することもあります。
3. ご飯は給食センターで炊飯しています。白飯にアレルゲン、コンタミネーションは含まれません。

【アレルギー献立表に記載しているアレルゲンは「アレルギー管理指導表」により医師から指示があったものについて記載】

○毎日、飲み物として牛乳、または飲むヨーグルトがつきます。

・ご不明な点がございましたら、給食センターまでお問い合わせください。電話：0279-54-2629

[illegible]

日	献立名	アレルギー物質													備考	
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類	ナッツ種実類	果実類		野菜
11 (木)	ハンバーグおろしソース			◎	△	△			◎			●かつお節			●ケチャップ	
	和風ツナサラダ			◎	△	△			◎			●まぐろ(ツナ) ●かつお節			●ブロッコリー	
	豚汁								●			●かつお節			●にんじん	
12 (金)	背割りコッペパン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	ジョア		●													
	フランクフルトケチャップソース								◎						●ケチャップ ●トマトペースト ●トマトピューレ	
	わかめサラダ			◎	△	△			◎				●ごま●ごま油		●きゅうり●にんじん	
	かぼちゃのポタージュ		●	●					◎							
15 (月)	ボークカレー		●	●					◎					●りんご●バナナ	●にんじん ●トマトペースト ●ケチャップ	
	カラフルサラダ			◎					◎					●りんご	●ブロッコリー	
16 (火)	あじの磯辺フライ			●					◎			●あじ	△アーモンド			
	こんにゃくの炒め煮			◎	△	△			◎			●魚肉すりみ(たちうお・すけそうたら) ●かつお節	●ごま油		●にんじん	
	鶏ごぼう汁			◎					●			●かつお節				
17 (水)	中華麺			●												
	みそラーメンスープ			◎					◎			●魚肉すりみ(すけそうたら・いとよりだい) ●魚醤	●ごま●ごま油			
	煮卵	●		◎	△	△			◎			●かつお節				
	バンバンジーサラダ			◎	△	△			◎				●ごま●ごま油		●にんじん●きゅうり	
18 (木)	とふのこそぼろ丼の具			◎					●						●にんじん	
	ばりばりづけ			◎					◎			●かつお節エキス			●きゅうり	
	僧兵汁			◎					●			●かつお節				
19 (金)	食パン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	チキンナゲット								●							
	ポテトサラダ								◎						●きゅうり●にんじん	
	コンソメスープ			◎					◎							
	いちごジャム							△					△くるみ △アーモンド	●いちご△キウイ		
22 (月)	わかめご飯															
	かぼちゃひき肉フライ			●	△	△			◎					●りんご		
	ゆず風味サラダ			◎					◎			●かつお節エキス		●ゆず果汁	●きゅうり	
	けんちん汁			◎					●			●かつお節			●にんじん	
23 (火)	焼きぎょうざ			●	△	△			◎			●魚介エキス	●ごま油			
	塩中華サラダ														●きゅうり●にんじん	
	マーボー豆腐			◎					●				●ごま油		●にんじんエキス ●ケチャップ	
24 (水)	ロールパン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	もみのきハンバーグトマトソースかけ								◎			●あさりエキス			●トマトペースト ●ケチャップ ●ホールトマト	
	白菜のクリーム煮		●	●					◎			●ほたてエキス			●にんじん	
	クリスマスカップデザート								●					●いちご果汁		