

榛東村学校給食センター

大豆、魚介類(ツナは●まぐろ(ツナ)表記)、いか、たこ、甲殻類(かに、えび、オキアミなど)、山芋、果物全て、野菜(トマト、にんじん、きゅうり、ほうれん草、小松菜、ブロッコリー、なす、アボカド)魚卵(いくら、たらこ、ししゃも)

- 【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】

◎・・・(小麦、大豆)醤油等の調味料でのみ使用されている場合

・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	ナッツ種類	果実類	野菜	
13 (金)	ロールパン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	ハートのコロッケ			●											●トマトペースト	
	大根サラダ			◎					◎			●まぐろ（ツナ）	●ごま●ごま油			
	白菜とミートボールのスープ			◎	△	△			◎						●にんじん●小松菜	
16 (月)	チキンカレー		●	●					◎					●りんご●バナナ	●にんじん●ホールトマト ●トマトペースト ●ケチャップ	
	ブロッコリーサラダ														●ブロッコリー ●ホールトマト	
	ミルクコーヒー															
17 (水)	ハンバーグ照り焼きソース			◎					◎							●トマトペースト
	和風ツナサラダ			◎	△	△			◎			●まぐろ（ツナ） ●かつお節				
	こしね汁			◎					●			●かつお節			●にんじん	
18 (水)	黒パン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	かぼちゃひき肉フライ			●	△	△			◎					●りんご		
	コールスローサラダ													●パイン果汁 ●レモン果汁	●にんじん	
	ミネストローネ			●					◎						●ホールトマト ●ケチャップ	
19 (木)	さばの塩焼き											●さば				
	じゃがいものそぼろ煮			◎					◎			●かつお節			●にんじん	
	大根と豆腐のみそ汁				△	△			●			●かつお節●さば節 ●いわし節			●小松菜	
20 (金)	中華麺			●												
	しょうゆラーメンスープ			◎					◎			●魚肉すりみ（すけそう だら・いとよりだい） ●魚醤●魚介エキス			●にんじんエキス	
	焼きぎょうざ			●	△	△			◎			●魚介エキス	●ごま油			
	中華わかめサラダ			◎	△	△			◎				●ごま●ごま油		●にんじん	
24 (水)	ビビンバの具			◎					●				●ごま油			
	ナムル			◎					◎				●ごま●ごま油		●小松菜●にんじん	
	わかめスープ			◎	△	△			●			●魚肉すりみ（すけそう だら・いとよりだい）			●にんじんエキス	
25 (水)	ロールパン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	ジョア		●													
	肉団子ケチャップあん			●					◎					●りんご	●トマトピューレ ●ケチャップ	
	こんにゃくサラダ			◎					◎				●ごま●ごま油		●きゅうり	
	白菜のクリームスープ		●	●					◎						●にんじん	
26 (木)	みそカツ			●	△				◎				●ごま●ごま油			
	カリカリ梅あえ			◎					◎				●ごま	●うめ	●きゅうり	
	じゃがいものみそ汁								●			●かつお節●さば節 ●いわし節			●にんじん	
27 (金)	ココアパン		●	●				△	◎				●カカオ豆 △くるみ △アーモンド			
	チキンナゲット								●							
	パンネのケチャップ炒め			●					◎			●まぐろ（ツナ）			●にんじん●ケチャップ ●トマトピューレ ●トマトペースト	
	野菜コンソメスープ			◎					◎						●小松菜	