

日曜日	こんだて	そば	卵	乳	大豆		えび	りんご	もも	いちじく	落花生	くるみ	バナナ・南国フルーツ	キシリトール	もやし	備考	
					大豆大豆製品	豆乳											
18	コーンピラフ																
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	もみの木ハンバーグ				ハンバーグ												
	イタリアンサラダ																
	チキンクリームソース				○												【乳】牛乳、生クリーム、ベシヤメルソース
月	クリスマスケーキ		○	○	○												【乳】チョコレート、カゼイン、ホエイソルト
19	うどん	△															△めん工場では、そばも製造しています。
	あんかけたまごうどん汁		鶏卵														
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	大学いも																
	小松菜とコーンの炒め物																
火																	
20	ごてんばコシヒカリごはん																
	手作りお茶ふりかけ						※ちりめんじゃこ										※ちりめんじゃこは、えびを混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	静岡おでん		うずら卵		がんも		※さつま揚げ										※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている魚を使用しています。
	カリコリ漬け																
水	みかん																
21	ごてんばコシヒカリごはん																
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	かぼちゃコロケ				○												
	にんじんシリシリ		錦糸玉子														
	具たくさん根菜汁				豆腐												
木																	

- 給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
- 揚げ油は、使用後はろ過し、足りない分は次回継ぎ足して使用しています。汚れ具合を見て廃油にしています。
- 次の揚げ物も、同じ油を使用しますので、重度のアレルギーの方は、前回の揚げ物の内容にご注意ください。
- 麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですばを使用した製品を製造しています。麺類はそばが混入する可能性もあるので、重度のそばアレルギーの方は避けてください。
- パンや麺類は、たまごが原材料には入りませんが、製造工場ではたまごを使用した製品を製造しています。
- 給食センターでは、現在、除去食等の提供はしておりません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
- アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場アレルギー物質を含む製品を製造している場合があります。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
- この献立表は、コンタミについては特に表示していません。
(コンタミ：コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。)