

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											
15	赤飯																
	ごま塩																
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	エビフライ				○		○										
	野菜のひじき和え																
	かきたま汁			鶏卵		豆腐											
金	お祝いケーキ		○	○	○												【乳】クリーム、カゼインNa、乳清ミネラル

- 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。)