

149

日 曜日	こんだて	そば	大豆		えび	りんご	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルーツ (バナナ・マンゴ)	キシリトール	備考
			大豆 大豆製品	豆乳							
25 金	丸型横スライスパン										
	照り焼きハンバーグ		ハンバーグ								
	ぎゅうにゅう										
	こふきいも										
	ほうれん草のミルクスープ										
	焼きプリンタルト		○								
28 月	ごはん										
	ぎゅうにゅう										
	あじの竜田揚げ										
	しらたきのつるつる炒め										
	じゃがいものみそ汁		油揚げ 豆腐								
30 水	ごはん										
	ビビンバの具（玉子入り肉炒め）										
	ビビンバの具（ナムル）										
	ぎゅうにゅう										
	中華スープ										
	オレンジ										

- ・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、同じ工場でそ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、同じ工場で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。)