

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・ナンゴ・マゴ)	キシリトール	備考
			大豆 大豆製品	豆乳							
27	ソフトめん	△									△めん工場では、そばも製造しています。
	ミートソース		ひきわり大豆			中濃ソース					
	ぎゅうにゅう										
	ささみカツ		○								
	コーンサラダ										
火											
28	ごはん										
	ぎゅうにゅう										
	豚キムチ					白菜キムチ					
	しゅうまい		○								
	たまごスープ		豆腐								
水	マンゴープリン		○						※マンゴー		※マンゴープリンには、マンゴーピューレを使用しています。
29	ごはん										
	野菜たっぷりカレー					すりおろしりんご フルーツチャツネ 中濃ソース					
	ぎゅうにゅう										
	ウインナーと野菜のソテー										
	ヨーグルト										
木											
30	きなこ揚げパン		きな粉								
	ぎゅうにゅう										
	かつおツナのペペロンチーノ										
	野菜のポタージュスープ										
金											

- ・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。)