

日 曜日	こんだて	そば	卵	大豆		黒はんぺん	えび	生りんご	落花生	くるみ	バナナ・マンゴー パイナップル パパイヤ	キシリトール	備考
				大豆 大豆製品	豆乳								
26	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
	親子煮		鶏卵	こうや豆腐									
	いかメンチ			○									
	キャベツのゆかり和え												
27	バターロール型パン												
	ぎゅうにゅう												
	焼きそば	△中華めん					※青のり						△めん工場では、そばも製造しています。 ※青のりは、えびが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	ワンタンスープ												
	とろけるプリン			○	○								
30	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
	中華煮		うずら卵										
	肉まん												
	フルーツのサイダーゼリーあえ										※パイナップル		※ゼリーあえに、パイナップルが入っています。

- 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。)