

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								
8/ 27	食パン												
	メープルジャム												
	ぎゅうにゅう												
	マグロカツ				マグロカツ								
	ポテトサラダ										※パイナップル		※ドレッシングにパイナップル果汁が入っています。
	トマトとたまごのスープ			鶏卵									
水													
8/ 28	ごはん												
	ビビンバの具(玉子入り肉炒め)			炒りたまご									
	ビビンバの具(ナムル)												
	ぎゅうにゅう												
	生わかめのスープ				豆腐			※わかめ					※わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
木													
8/ 29	ナン												
	夏野菜ドライカレー												
	ぎゅうにゅう												
	カリカリ磯大豆				大豆 枝豆			※青のり					※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。
	ヨーグルト												
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。)