

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							
29 火	中華めん	△									△めん工場では、そばも製造していません。
	塩ラーメンスープ										
	ぎゅうにゅう										
	ししゃもフライ		○								
	こんにゃくサラダ										
30 水	黒糖入り食パン										
	ぎゅうにゅう										
	かぼちゃ型ハンバーグ		ハンバーグ								
	ジャーマンポテト										
	ドラキュラスープ										
31 木	ハロウィンパバロア		○	○							
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	煮込みおでん		揚げボール		※さつま揚げ						※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている魚を使用しています。
	肉みそ										
野菜のひじき和え											
りんご					○(非加熱)						

- ・ 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いません。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、同じ工場ですば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。)