

令和7年度 1月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印または由来する食品を記載しています。備考欄、注意事項も併せてご確認ください

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	パナナ・マンゴー パイナップル パワイヤ	キシリトール	備考
				大豆	大豆製品								
27 火	ごはん												
	ビビンバの具（玉子入り肉炒め）		炒り玉子										
	ビビンバの具（もやしのナムル）												
	ぎゅうにゅう												
	ワンタンスープ			ワンタン									
28 水	食パン												
	クリームゴールド			○									
	ぎゅうにゅう												
	ハンバーグ（トマトソース）			ハンバーグ									
	かぶのフレンチサラダ												
29 木	ABCスープ												
	ごはん												
	ごてんばこめこカレー												
	緑茶												
	野菜ソテー												
30 金	豆乳プリンタルト			○	○								
	ロールパン												
	いちごジャム												
	ぎゅうにゅう												
	とり肉のノルウェー風			大豆									
金	こふきいも												
	白菜のミルクスープ												

- ・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があるので、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。)

