




アレルギーのおしらせ



日 曜	こ ん だ て		アレルギー食材使用献立						
			卵	乳	えび・かに	いか・たこ	魚卵	アーモンド	やまいも・長芋 さといも
24 木		ごはん やきにくどんのぐ スコッチエッグ さつまいものみそしる	スコッチエッグ						
25 金		ごはん なつやさいカレー ふくじんづけ とうにゅうプリンタルト		なつやさいカレー					
28 月		ごはん クリスピーチキン ぶたにくとれんこんのきんぴら とうふのみそしる アーモンドこざかな						アーモンドこざかな	
29 火		わかめごはん ホッケのフライ ひじきのごもくに パックソース にくだんごのみそしる							
30 水		ごはん てりやきハンバーグ ごまごぼうサラダ トマトとレタスのスープ	ごまごぼうサラダ (★)						
31 木		ごはん マーボーなすどんのぐ ショウロンポー (2こ) かきたまスープ	かきたまスープ						

【注意】・五所川原市の給食は「そば」「落花生」「くるみ」「カシューナッツ」を使用していません。

但し、給食センター内では使用材料の異なる複数の調理を行っているため、コンタミネーションの可能性はあります。

(コンタミネーション：原材料に使用していないが、工場内や製造ラインで使用されているため、わずかな量が混入する可能性があること。)

- ・スープ類に使用しているスープの素のチキンパウダー（原料：鶏肉）には、卵のたんぱく質成分が含まれています。（*印）
- ・生卵アレルギーの方は、「卵」の欄の（★印）で対応して下さるようお願いいたします。
- ・海藻（あおさ、ひじき、もずく、こんぶ等）、しらす・ちりめん等は、えび・かにが混ざる漁法で採取されています。

