



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
1 水	わかめごはん さめのにつけ もやしとあつあげのいためもの はくさいとがんもどきのみそしる							
2 木	ハヤシライス コールスローサラダ							
6 月	ごはん さばのトマトみそに ぶたにくとだけのこのいためもの じゃがいものみそしる							
7 火	ごはん マーボーどうぶどのぐ せんぎりたくあん フルーツとうにゅうあんにん							
8 水	ごはん ぶたにくのしょうがみそやき ひじきのいりに にくだんごのみそしる							
9 木	しょくパン ハムステーキ トマトペンネサラダ さつまいものシチュー いちごジャム		しょくパン					
10 金	ごはん きんぴらつつみやき なすとぶたにくのいためもの とうふとわかめのみそしる							
13 月	ごはん ほたていりあつやきたまご かぼちゃのそぼろに こまつなのみそしる	ほたていりあつやきたまご						
14 火	レジみラーメン ごぼうしゅうまい (2こ) ブロッコリーのサラダ							
15 水	ごはん とんかつ きりぼしだいこんのいりに みそかきたまじる パックソース							
16 木	ごはん さばのしおやき ひじきとれんこんのサラダ ごしょさんぼうじる							さんぼうじる (つくねいも)
17 金	ごはん てりやきハンバーグ はくさいとぶたにくのにも ほたてのみそしる							
20 月	ごはん にくだんご (2こ) メンマソテー なめこのみそしる アーモンドこざかな (中学生のみ)						アーモンドこざかな (中のみ)	
21 火	ごはん はるまき ホイコーロー すいぎょうざのちゅうかスープ							
22 水	ごはん とりのケチャップに きんぴらごぼう さつまあげのみそしる							
24 金	ごはん チキンカレー ふくじんづけ ごしょりんパンチ		チキンカレー					
27 月	ごはん いわしのみぞれに にくじゃが あぶらみのみそしる こくとうまめ (中学生のみ)							
28 火	かけうどん ちくわのてんぷら カットりんご							
29 水	ごはん ちゅうかどんのぐ れんこんぎょうざ (2こ) はるさめサラダ							
30 木	ごはん クリームソースハンバーグ のりしおポテト トマトスープ							

【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。

