令和6年6月献立表（アレルギー表示）

記入方法

① 食べられないメニューに、朱書きで×印をつけてください
② 代替食を持参する場合は、「代替食持参」の欄に○印をつけてください
主食は代替食を記入する欄がないので、持参の場合は、「通信欄」にご記入ください
※ その他、気になる点や連絡事項がある場合は通信欄にご記入ください

酒々井町学校給食センター

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
3	月	A 小麦、大豆× ナン	○	鯵チーズパン粉焼き			○	○																	
				いかサラダ							○			○											
				カレーミート				○										○			○			○	
4	火	麦ご飯	○	春巻				○										○			○				
				こんにゃくの中華風炒め																	○				
				中華風コーンスープ		○													○						
5	水	ご飯	○	ハンバーグ　きのこソース			○	○										○	○		○				
				枝豆サラダ														○			○				
				大根スープ																	○				
6	木	ご飯	○	鶏肉の梅肉焼き															○					○	
				味噌ドレッシングサラダ										○											
				芋煮汁														○			○				
				ウエハース		○	○	○										○							
7	金	ご飯	○	鰯揚げ玉フライ				○										○							
				ソース																					
				竹輪入りさっぱりサラダ																					
				けんちん汁														○	○						
				かみかみ黒豆														○							
10	月	ご飯	○	豚肉のカレー風味焼き																	○				
				えのき茸の酢の物		○		○		○								○							
				南瓜と玉葱の味噌汁														○							

↓裏面に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
11	火	A 小麦、乳× コッペパン （チョコクリーム） A 小麦、大豆×	○	コーンクリームグラタン			○	○										○	○		○				
				コールスローサラダ		○	○	○										○							
				ミネストローネ				○													○				
12	水	菜飯	○	照り焼きチキン				○										○	○		○				
				ほうれん草和風サラダ																					
				豆腐の味噌汁														○							
				ーロチーズ			○																		
13	木	ご飯	○	厚焼き玉子		○		○								○		○							
				ピリ辛肉味噌丼の具																	○				
				チンゲン菜スープ														○	○						
14	金	ご飯	○	赤魚の甘塩焼き																					
				納豆和え														○							
				酒々井味噌の冬瓜汁														○			○				
				いよかんゼリー																					
17	月	麦ご飯	○	ブロッコリーサラダ				○						○				○							
				挽肉と野菜のカレー				○											○						
18	火	ご飯 （鶏そぼろ） A とり肉、大豆、小麦×	○	鯖の香草パン粉焼き				○								○									
				さつま芋サラダ														○							
				わかめスープ										○							○				
19	水	A とり肉、大豆× ピラフ	○	ほうれん草オムレツ		○												○							
				ケチャップ																					
				アスパラサラダ		○												○							
				ウインナーポトフ																	○				

↓２枚目に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
20	木	A 小麦× ちゃーめん A 大豆×	● ミルメーク ココア	枝豆シューマイ			○	○										○	○						
				バンサンスー										○											
				皿うどんの具																	○				
21	金	ご飯	○	鶏肉のごま味噌焼き										○					○						
				小松菜マヨネーズ和え														○							
				かき玉汁		○												○							
				学級だいふく														○							
24	月	A ぶた肉、小麦× きのこ スパゲティ	○	いかごまフライ				○			○			○				○							
				ソース																					
				温野菜サラダ																					
				ドレッシング		○	○											○			○				
				シークワーサータルト														○							
25	火	ご飯	○	鉄鍋餃子				○						○			○	○	○		○				
				棒棒鶏サラダ				○						○				○	○						
				ジャジャン豆腐														○			○				
26	水	ご飯	○	鯖オレンジソース煮				○				○				○		○							
				五目きんぴら										○				○			○				
				小松菜の味噌汁														○							
27	木	ご飯	○	鶏のレモン煮															○						
				カル鉄サラダ			○														○				
				酒々井味噌のなめこ汁														○							
28	金	ご飯 （千葉県産 のり佃煮） A 小麦、大豆×	○	チーズ蒲鉾		○	○	○										○							
				寒天サラダ				○						○				○							
				すき焼き風煮														○			○				
				冷凍みかん																					

★この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成しました。コンタミネーションについては、表示をしていません。
★その他、給食調理で使用する調味料、だし、添加物については、表示をしていません。
★材料の都合により食材料・献立を変更する場合があります。必要に応じて変更時にお知らせします。
★当日の急な対応変更は事故防止のため、原則お控えください。やむを得ない場合のみ連絡帳と電話の両方で連絡ください。

記入日	保護者確認サイン