

令和4年 12月

アレルギー詳細献立表

TEL: 945-4935

1、「予定献立表(アレルギー)」には、食品衛生法に定められた28品目を表示しています。

Table with 2 columns: 特定原材料(表示義務)7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) and 特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)21品目 (あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド)

- 2、同一ライン上でのアレルギーの情報を確認したい方は、給食調理場までご連絡ください。
3、西原センターで使用している練り製品類には、卵は使用されていません。
4、アーサやもずく、チリメンはエビ、カニ、貝が生息しているところでとれたものを使用しているため、「エビ、カニ、貝」が混入することがあります。
5、天候や食材料の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。
※ 醤油・酢に含まれている「小麦・大豆」は省略しています。 情報が必要な方は給食調理場までご連絡ください。

Main menu table with columns: 日 (Day), 曜日 (Day of Week), こんだて (Menu Name), (あか) おもに体をつくるものになる食品 (Red/Protein), (きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品 (Yellow/Energy), (みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品 (Green/Health), 調味料 (Seasoning). Rows include days like 1木 (Holiday), 2金, 5月, 6火, 7水, 8木, 9金, 12月, 13火, 14水, 15木 (Holiday), 16金, 19月, 20火, 21水, 22木, 23金.

