

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。※使用されている食材には「(卵)」表示がありますので確認ください。

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。(※特に葉野菜やくだものは天候や価格によって変動することが多くありますのでご理解ください)

※ 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, 曜日, こんだて (with icons), (あか) おもに体をつくるものになる食品, (きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品, (みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品, 調味料. Rows include items like 1 木, 2 金, 5 月, 6 火, 7 水, 8 木, 9 金, 12 月, 13 火, 14 水, 15 木, 16 金, 19 月, 20 火, 21 水, 22 木, 23 金.

