

献立材料表(アレルギー対応用)

神戸町民生部 神戸町教育委員会

令和8年度 6月分

Table with columns for dates (1日 to 15日) and rows for ingredients. Includes categories like 中華めん, 小麦ごはん, カラフルピラフ, etc.

Table with columns for dates (16日 to 30日) and rows for ingredients. Includes categories like 揚げパン, 小麦ごはん, etc.

※牛乳は毎日つきます。

※材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。量分けの料理については、小学校中学年を基準とし、幼児園未満児0.7倍、幼児園以上児0.8倍、小学校低学年0.9倍、小学校高学年1.1倍、中学校1.2倍の分量となります。

※★印の食品原材料・アレルギー・コンタミネーションについては、別紙『年契約学校給食用物資原材料配合表』(年度当初に対象者に配布)に記載しています。

※●印の食品原材料・アレルギー・コンタミネーションについては、別紙『半期契約学校給食用物資原材料配合表』(前期分(4月～9月):3月、後期分(10月～3月):9月に対象者に配布)に記載しています。

※【 】内は、特定原材料29品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ・いくら・キウイフルーツ・大豆・バナナ・やまいも・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・

マカダミアナッツ・アーモンド・ピスタチオ)についてアレルギー表示をしています。

※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、小麦や乳等アレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。

※きびなご・しゃも・わかさぎ・いわしなど、丸ごと食べる魚は卵を含んでいることがあります。また、えび、かにを食べている場合があります。

※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。

※給食に使用する材料について、ご不明な点がございましたら、学校給食センター(TEL27-1237)までご連絡ください。

※材料の入荷状況等により、やむを得ず内容が変更する場合があります。

※安心・安全な給食を提供するため、予定していた食材の変更、もしくは、献立を急遽変更する場合があります。ご了承ください。