

令和8年3月鎌倉市中学校給食

[アレルギー詳細献立表]

- ・献立に特定原材料、特定原材料に準ずるもの及びその他原因食品が含まれている場合は、欄〇に〇が記載されています。
 - ・給食はすべて共通の施設で調理しているため、コンタミネーションの可能性があることをご了承ください。なお、海産物(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混入する可能性があります。
 - ・献立名にある●は、揚げ物を示しています。揚げ物を提供する場合は、同一ラインで別製品を調理し、アレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があります。
 - ・加工品及び調味料等の配合内容を必要とされる方は、別紙「加工品等配合割合一覧表」をご覧ください。

日付	献立名	特定原材料					特定原材料に準ずるもの										その他の原因食品																															
		卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	そば	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー	キウイ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	果物類	ブラン	パインアップル	梨	メロン	たこ	魚卵	ビワ	ゴーヤ	豆乳	納豆	ナツツ類	魚類一部	魚類全般	あさり	ほたてがい	かき(貝)	貝類
3/24	いりこ菜めし																																							○	○							
	豚肉とじゃがいもの南蛮煮																																															
	千草焼き	○																																														
	揚げポールのてり煮																																														○	
	豆腐スープ																																															
3/25	牛乳	○																																														
	ごはん																																															
	メンチカツ ●	○																																														
	コールスローサラダ																																															
	ベンネのトマトソース																																															
	チンゲン菜のスープ																																															
	牛乳	○																																														