

アレルギー対応品目は特定原材料8品目【えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)】に加え、アーモンド(ナッツ類)・いか・ごまを標記します。

		6/29(月)	6/30(火)	7/1(水)	7/2(木)	7/3(金)
浜松工業高校	A 定食	自由給食		とんかつ	和風チキンカツ	手作りマヨポンからあげ
				えび かに くるみ 小麦 そば 卵	乳 落花生 (ピーナッツ) アーモンド (ナッツ類) いか ごま	えび かに くるみ 小麦 そば 卵
				728Kc た26 脂39 炭96 塩0.9	789Kc た22 脂32 炭106 塩2.9	846Kc た18 脂45 炭97 塩1.7
浜松工業高校	B 定食	バイキング		かつ丼	麻婆丼	ビビンバ丼
				えび かに くるみ 小麦 そば 卵	乳 落花生 (ピーナッツ) アーモンド (ナッツ類) いか ごま	えび かに くるみ 小麦 そば 卵
				804Kc た23 脂40 炭88 塩0.9	696Kc た21 脂27 炭93 塩3.8	700Kc た17 脂33 炭89 塩3.1
浜松工業高校	カレー	450円		シーチキンカレー	うま伽哩	キーマカレー
				えび かに くるみ 小麦 そば 卵	乳 落花生 (ピーナッツ) アーモンド (ナッツ類) いか ごま	えび かに くるみ 小麦 そば 卵
				699Kc た15 脂25 炭107 塩4.0	682Kc た21 脂29 炭100 塩4.5	689Kc た17 脂17 炭120 塩3.9
浜松工業高校	麺	盛り切りおかわりなし		からあげラーメン	とんこつラーメン	きつねうどん
				えび かに くるみ 小麦 そば 卵	乳 落花生 (ピーナッツ) アーモンド (ナッツ類) いか ごま	えび かに くるみ 小麦 そば 卵
				796Kc た27 脂33 炭96 塩9.1	769Kc た19 脂25 炭113 塩8.6	534Kc た12 脂14 炭94 塩3.7

この献立表は、浜松工業高等学校の生徒・保護者・学校職員のために作成したものです。その他の資料に添付使用しないで下さい。

アレルギー物質の特定原材料を表示しています

『そば』は、給食では使用しませんが、うどん・中華麺の製造工場では『そば』を使用した製品を作っています。

加工食品(ベーコン・フライ類・デザート類など)十分な表記ができない場合があります。

また、調味料等については、記載してありません。

全てのパンに小麦が使用されています。全ての麺に小麦が使用されています

しらす干し・海藻類等は、『えび・かに』が混ざる漁法で採取しています。