平成 30年度　3月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

御殿場市立西学校給食センター　TEL：89－2944　栄養士：渡邊、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	さば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	ししゃも	貝類	たこ	豆乳	トマト	きゅうり	セロリ	すいか&メロン	梨&洋梨	マンゴー	パイン	さくらんぼ	グレープフルーツ	備考
1	ごてんばコシヒカリごはん																																
	五目ちらし寿司の具	○		○																													(小麦)しょうゆ (卵)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																												
	たらのお茶フライ	○																															(小麦)小麦粉、パン粉 バターミックス、でんぷん
	さくらすまし汁	○											○																				(小麦)しょうゆ (さば)だしにさば節
金	ひなあられ																																
4	ごてんばこしひかりごはん																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	キャベツメンチカツ	○		○	○										○																		(小麦)小麦粉、パン粉、 フライミックス粉、しょうゆ (卵)フライミックス粉 (乳)パン粉 (とり肉)とり肉
	大豆の炒め煮	○													○																		(小麦)しょうゆ、だしのもとに含む (とり肉)
	じゃがいものみそ汁												○																				(さば)だしにさば節
月																																	
5	角食パン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																												
	オムレツデミグラスソース	○		○																				○									(小麦)しょうゆ デミグラスソースに含む (たまご)鶏卵 (トマト)ケチャップ
	フレンチサラダ																		○						○								(りんご)りんご酢に含む (きゅうり)
	マカロニのクリーム煮	○			○										○						○					○							(小麦)マカロニ、 ベシャメルソースに小麦粉、 たん白加水分解物、 小麦たん白発酵調味料 (乳)牛乳、脱脂粉乳、粉チーズ ベシャメルソースに脱脂粉乳、 ホエイパウダー、全粉乳、 チーズ、バター　他 (とり肉) (貝)ベシャメルソースに ほたてエキスパウダー (セロリ)ブイヨンに含む
火																																	
6	ごてんばコシヒカリごはん																																
	ガパオライスの具	○																			○												(小麦)しょうゆ、 オイスターソースに含む (貝)オイスターソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																												
	春巻き	○										○									○												(小麦)小麦粉、しょうゆ (ごま)植物油脂 (貝)オイスターソースに含む
	フォースープ	○										○			○																		(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープに含む (とり肉)
水																																	
7	ごてんばコシヒカリごはん																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	さばの香味焼き	○										○	○																				(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油、いりごま (さば)
	水掛菜漬け																																
	ピリから豚汁						○						○						○														(えび)キムチのもとにえびパウダー (さば)だしにさば節 (りんご)キムチのもとにりんごパル
木																																	

平成 30年度　3月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

御殿場市立西学校給食センター　TEL：89－2944　栄養士：渡邊、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	さば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	ししゃも	貝類	たこ	豆乳	トマト	きゅうり	セロリ	すいか&メロン	梨&洋梨	マンゴー	パイン	さくらんぼ	フグルーツ	備考
11 月	中華めん	○	△																														(小麦)小麦粉
	マーボーめんスープ	○										○									○												(小麦)マーボー豆腐のもとに含む (ごま)中華スープのもとに含む (貝)マーボー豆腐のもとに ホタテエキス
	ぎゅうにゅう				○																												
	揚げぎょうざ	○		○	○										○																		(小麦)小麦粉、小麦たん白、しょうゆ (卵)乾燥卵白 (乳)ポークエキス
	もやしの塩だれ和え	○										○													○								(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (きゅうり)
12 火	**ごてんばコシヒカリごはん**																																
	とりたまそぼろ	○		○											○																		(小麦)しょうゆ、炒り卵にしょうゆ (卵)炒り卵に鶏卵 (とり肉)
	ぎゅうにゅう				○																												
	けんちん汁	○										○	○																				(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (さば)だしにさば節
	フルーツのゼリーあえ																○													○			(もも)黄桃 (パイン)
13 水	麦ごはん																																
	ポークカレー	○			○	○													○					○									(小麦)しょうゆ ルウに小麦粉 (乳)脱脂粉乳、 ルウに乳糖、チーズパウダー ココナッツミルクパウダー (ナッツ)ココナッツミルクパウダー (りんご)すりおろしりんご 中濃ソース、チャツネに含む (トマト)ケチャップ
	ぎゅうにゅう				○																												
	海藻サラダ	○																	○		○				○								(小麦)ドレッシングに含む (りんご)ドレッシングに含む (貝)ドレッシングにほたてエキス (きゅうり)
	カリカリ大豆																																
14 木	背割りロールパン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ウィンナーのピザソースがけ	○																						○									(小麦)ピザソースに含む (トマト)ケチャップ
	ぎゅうにゅう				○																												
	マッシュポテト				○																												(乳)バター、生クリーム、牛乳
	肉団子と野菜のスープ	○			○										○											○							(小麦)肉団子に含む (乳)肉団子に含む (とり肉)肉団子に含む (セロリ)ブイヨンに含む
15 金	**ごてんばコシヒカリごはん**																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	野菜ｼｬｷｼｬｷみんな食べられるハンバーグ	○													○																		(小麦)しょうゆ (とり肉)
	もやしのごま酢和え	○										○													○								(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (きゅうり)
	さつま汁												○																				(さば)だしにさば節
	乳酸菌飲料（中学のみ）				○																												(乳)脱脂粉乳

平成 30年度　3月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

御殿場市立西学校給食センター　TEL：89－2944　栄養士：渡邊、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	さば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	ししゃも	貝類	たこ	豆乳	トマト	きゅうり	セロリ	すいか&メロン	梨&洋梨	マンゴー	パイン	さくらんぼ	グレープフルーツ	備考
18	赤飯																																
	ごま塩											○																					(ごま)いりごま
	ぎゅうにゅう				○																												
	みそカツ	○																															(小麦)パン粉
	野菜の昆布あえ	○																															(小麦)しょうゆ
	かきたま汁	○		○									○																				(小麦)しょうゆ (卵)鶏卵 (さば)だしにさば節
月	お祝いクレープ	○		○	○												○																(小麦)小麦粉 (卵)鶏卵、卵殻カルシウム (乳)乳又は乳製品を 主要原料とする食品、 ヨーグルト、加糖練乳、 ベーキングパウダー (もも)ももシロップ漬け ももピューレ
19	角食パン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																												
	ブラウンシチュー	○			○														○					○		○							(小麦)小麦粉、 デミグラスソースに含む (乳)バター、生クリーム (りんご)中濃ソースに含む (トマト)トマトピューレ (セロリ)ブイヨンに含む
	わかさぎフリッター	○																															(小麦)小麦粉
	だいこんサラダ	○		○								○													○								(小麦)ドレッシングにしょうゆ (卵)ドレッシングに卵黄 (ごま)ドレッシングに 食用植物油脂、ごま、香料 (きゅうり)
火																																	

【アレルギー献立表についての注意事項】※必ずお読みください。

そば(△):麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場でそばを使用した製品を製造しています。そばが混入する可能性もあるので、重度のそばアレルギーの方は避けてください。
ナッツ類：ごま以外のものを表示しています。ごまアレルギーの方は、ごまの欄を確認してください。
豆乳：豆腐や厚揚げなどについては表示していません。調理に豆乳を使用する場合と、デザートや揚げ物等の加工品に豆乳を使用している場合に表示をしています。
トマト：固形、トマトケチャップ、トマトピューレを使用している場合のみ表示しています。
ソースやカレールウ、コンソメなどにも原材料としてトマトが入っていますが、表示はしていませんのでご注意ください。
とり肉：とり肉（生肉、加工肉）を使用している場合のみ表示しています、チキンエキスや鶏ガラスープなどのエキス類は表示していませんのでご注意ください。

※パンや麺類はたまごが原材料には入りませんが、製造工場ではたまごを使用した製品を製造しています。
※その他アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場でアレルギー物質を含む製品を製造している場合があります。
※だし汁はさば節やかつお節などからとっています。
※魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。
※備考欄については、全てのアレルギー物質が記載されているわけではありません。
※原材料に含まれているものはお知らせしていますが、その他にアレルギー物質を含む食品を調理場で取り扱うこともあります。