2019年度　4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
9 火	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)りんご 中濃ソース、チャツネにりんご (トマト)ケチャップ
	ぎゅうにゅう				○																												
	コールスローサラダ			○																													(たまご)ドレッシングに卵黄
	いちごヨーグルト				○																												(乳)ヨーグルト
10 水	ごてんばコシヒカリごはん																																
	親子煮	○		○									○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (さば)だしにさば節 (とり肉)
	ぎゅうにゅう				○																												
	ごてんばこめこコロッケ	○																															(小麦)パン粉、小麦粉、春巻きの皮
	キャベツのゆかりあえ	○																							○								(小麦)しょうゆ (きゅうり)
11 木	バターロール型パン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																												
	オムレツのクリームソース	○		○	○																○												(小麦)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 (たまご)鶏卵 (乳)牛乳 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 (貝)ベシャメルソースに ほたてエキスパウダー
	ミックスベジタブル				○																												(乳)バター
	ミネストローネ	○			○										○									○		○							(小麦)マカロニ (乳)粉チーズ (とり肉) (トマト)トマト、トマトピューレ (セロリ)セロリ ブイヨンにセロリ
12 金	ごてんばコシヒカリごはん																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	さばの薬味ソースがけ	○											○																				(小麦)小麦粉、しょうゆ (さば)
	ひじきと大豆の炒め煮	○					▲	▲				○																					(小麦)しょうゆ だしの素に含む (ごま)ごま油 (▲えび・かに) ひじきは、えび、かにが生息している 海域で採取されています。
	キャベツのみそ汁												○																				(さば)だしにさば節

2019年度　4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
15 月	**ごてんばコシヒカリごはん**																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	さけのチャンチャン焼き	○			○									○																			(小麦)しょうゆ (乳)バター (さけ)
	切り干し大根の含め煮	○																															(小麦)しょうゆ だしの素に含む
	かきたま汁	○		○									○																				(小麦)しょうゆ (たまご) (さば)だしにさば節
16 火	黒糖入り角食パン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																												
	ハムチーズサンドフライ	○			○										○																		(小麦)パン粉、小麦粉 (乳)プロセスチーズ (とり肉)
	もやしのガーリックソテー	○		○	○																												(小麦)しょうゆ (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)ベーコンに牛乳、乳たん白、 ポークエキスパウダー
	ポトフ														○											○							(とり肉) (セロリ)セロリ ブイヨンに含む
17 水	赤飯																																
	ごま塩											○																					(ごま)
	ぎゅうにゅう				○																												
	とりのから揚げ	○													○																		(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	キャベツのごま昆布あえ	○										○																					(小麦)しょうゆ (ごま)
	すまし汁	○											○					○															(小麦)しょうゆ (さば)だしにさば節 (やまいも)はんぺんに含む
	お祝いデザート																						○										(豆乳)
18 木	**ごてんばコシヒカリごはん**																																
	中華丼の具	○		○					○			○																					(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (いか) (ごま)中華スープに含む
	ぎゅうにゅう				○																												
	野菜しゅうまい	○													○																		(小麦)植物性たん白、パン粉、小麦粉 しょうゆ (とり肉)
	もやしのナムル	○										○							○						○								(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (りんご)りんご酢に含む (きゅうり)

2019年度　4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
19	丸型横割りパン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ハンバーグケチャップソースがけ														○				○					○									(とり肉) (トマト)ケチャップ (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																												
	キャベツソテー																																
	コーンポタージュ	○			○																○					○							(小麦)ポタージュエースコーンに 小麦粉、小麦たん白発酵調味料 (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム クリームコーンに脱脂濃縮乳 ポタージュエースコーンに乳糖、 脱脂粉乳、全粉乳、チーズ、香料、 乳等を主要原料とする食品 (貝)ポタージュエースコーンに ほたてエキスパウダー (セロリ)ブイヨンに含む
金	スライスチーズ（中のみ）				○																												(乳)ナチュラルチーズ
22	中華めん	○	△																														(小麦)小麦粉
	しょうゆラーメンスープ	○		○								○																					(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ (たまご)うずら卵 (ごま)中華スープに含む
	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
	きゅうりとわかめのあえ物	○										○													○								(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (きゅうり)
月																																	
23	ごてんぱコシヒカリごはん																																
	三色ツナそぼろ	○		○																													(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																												
	たこナゲット	○					▲	▲	○													○											(小麦)小麦粉 (いか) (たこ) (▲えび・かに) たこは、えび、かにを食べています。
	豚汁												○																				(さば)だしにさば節
火																																	
24	ごてんぱコシヒカリごはん																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	とり肉の照り焼き	○													○																		(小麦)しょうゆ (とり肉)
	五目きんぴら	○										○																					(小麦)しょうゆ だしの素に含む (ごま)ごま、ごま油
	若竹汁	○					▲	▲					○																				(小麦)しょうゆ (さば)だしにさば節 (▲えび・かに) わかめは、えび、かにが付着する漁法で採取しています。
水																																	

2019年度　４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
25	角食パン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	ポークビーンズ	○			○																			○									(小麦)しょうゆ (乳)脱脂粉乳 (トマト)トマトピューレ
	フレンチサラダ																		○														(りんご)りんご酢に含む
木	清見オレンジ																																
26	ごてんばコシヒカリごはん																																
	ぎゅうにゅう				○																												
	厚焼きたまご	○		○																													(小麦)醸造酢、しょうゆ (たまご)鶏卵
	春野菜のうま煮	○											○																				(小麦)しょうゆ (さば)だしにさば節
	即席漬け	○																							○								(小麦)しょうゆ (きゅうり)
金																																	

【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。

昨年度の項目となっています。

４月の調査の結果を受けて、６月以降項目が変更になる予定です。