

**2019年度 10月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）**

TEL : 89-2944

栄養士：渡邊、宮澤

[illegible]

御殿場市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 渡邊、宮澤

[illegible]

**2019年度 10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

[illegible]

**2019年度 10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	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備 考	
21 月	ごはんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう				○																
	さんまの薬味ソースがけ キャベツのしば漬け和え	○															さんま			(小麦)しょうゆ (さんま)	
	なめこと大根のみそ汁																さば いわし	きゅうり		(きゅうり)きゅうり、しば漬けにきゅうり (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節	
23 水	揚げパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	マカロニのクリーム煮	○		○	○						○		○					セロリ			(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 (たまご)うずら卵、ベーコンに卵たん白 (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、粉チーズ ベーコンに牛乳、乳たん白、ホークエキスパウダー 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)とり肉 ブイヨンに鶏ガラ、チキンブイヨン スープストックにミルポワパウダー、チキンパウダー、鶏脂 (貝)ベシャメルソースにホタテエキスパウダー (セロリ)ブイヨンに含む
24 木	フレンチサラダ																	きゅうり		りんご	(きゅうり) (りんご)りんご酢
	青りんごゼリー																			りんご	(りんご)りんご果汁
	ごはんばコシヒカリごはん																				
	スタミナ豚丼の具	○															さば いわし			りんご	(小麦)しょうゆ (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (りんご)すりおろしりんご
25 金	ぎゅうにゅう				○																
	だいこんのつぼ漬け																				
	芋かりんとう	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま
	ごはんばコシヒカリごはん																				
25 金	ぎゅうにゅう				○																
	さばのごまみそがけ	○							○								さば				(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (さば)
	秋野菜とひじきの五目煮	○				▲	▲										さば いわし				(小麦)しょうゆ (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (▲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。
	かきたま汁	○		○													さば いわし				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節

# 2019年度 10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	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考
28	うどん	○	△																	(小麦)小麦粉
	和風きのこつけ汁	○									○						さばいわし			(小麦)しょうゆ (とり肉) (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節
	ぎゅうにゅう				○															
	黒はんぺんの紅葉揚げ	○		○													さばいわし			(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (さば)黒はんぺんにさば (いわし)黒はんぺんにいわし
	野菜のさっぱり和え	○																きゅうり		(小麦)しょうゆ (きゅうり)
月	さつまいも大福																			
29	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	五目春巻き	○							○				○							(小麦)小麦粉、しょうゆ (ごま)植物油 (貝)オイスターソース
	五目ビーフン	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 中華スープに食用植物油 (とり肉)中華スープにたん白加水分解物、チキンパウダー
	ワンタンスープ	○							○		○									(小麦)しょうゆ、焼き豚にしょうゆ、 肉入りワンタンに小麦粉、しょうゆ (ごま)中華スープに食用植物油 (とり肉)鶏ガラスープ、 パイタンに鶏ガラ 中華スープにたん白加水分解物、チキンパウダー
火																				
31	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				○															
	ハロウィンハンバーグ	○									○							トマト		(小麦)しょうゆ、 デミグラスソースに小麦粉、 酵母エキス調整品、たん白加水分解物 (とり肉)ハンバーグにとり肉 デミグラスソースにチキンエキス (トマト)ケチャップ
	枝豆とコーンのソテー				○															(乳)バター
	大麦のスープ	○									○							セロリ		(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨンに鶏ガラ、チキンブイヨン コンソメにチキンコンソメパウダー、たん白加水分解物 チキンエキスパウダー、鶏脂 (セロリ)ブイヨンに含む
木	パンブキンババロア														○					(豆乳)

## 【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、同じ工場です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。

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。

魚：さけ、青魚(さば、あじ、いわし、さんま、ぶり、さわり等)を使用している場合のみ表示しています。

野菜：きゅうり、セロリ、トマトを使用している場合のみ表示をしています。

また、トマトは固形、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。

果物：オレンジ、キウイ、バナナ、もも、りんご、いちご、グレープフルーツ、すいか、梨、洋梨、パイナップル、マンゴー、みかん、メロン、ゆずを使用している場合のみ表示をしています。

※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。

※魚介エキスは、上記の項目については確認していますが、そのほかの項目については、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。

※揚げ油は、使用後はろ過し、足りない分は次回継ぎ足して使用しています。汚れ具合を見て廃油にしています。次の揚げ物も、同じ油を使用しますので、重度のアレルギーの方は、前回の揚げ物の内容にご注意ください。