

2019年度 11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	
1 金	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さけのマヨコーン焼き	○		○	○												さけ			(小麦)マヨネーズに醸造酢、たんぱく加水分解物 (たまご)マヨネーズに卵黄 (乳)牛乳 (さけ)	
	切り干し大根のあえ物	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま	
	すいとん	○									○							いわし	にんじん	(小麦)しょうゆ すいとんに小麦粉 (とり肉) (いわし)だしにいわし (にんじん)	
5 火	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	○			○						○							セロリ にんじん トマト	りんご	(小麦)小麦粉 デミグラスソースに小麦粉、酵母エキス調製品、 たんぱく加水分解物 (乳)バター、生クリーム (とり肉)パイオンに鶏ガラ、チキンバイオン デミグラスソースにチキンエキス スープストックにミルポワパウダー、 チキンエキスパウダー、鶏脂 (セロリ)パイオンに含む (にんじん) (トマト)トマトピューレ (りんご)中濃ソースに含む	
	コールスローサラダ																	にんじん	パイン	(にんじん) (パイン)ドレッシングにパイン果汁	
	プリン			○	○																(たまご)鶏卵 (乳)加糖練乳、脱脂粉乳、ミルクカルシウム
6 水	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ワニ(さめ)のから揚げ	○																			(小麦)しょうゆ
	野菜のさっぱりあえ	○																きゅうり にんじん		(小麦)しょうゆ (きゅうり) (にんじん)	
	大根のみそ汁																さば いわし			(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	
水	もみじまんじゅう	○		○	○															(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 乾燥卵白、香料に含む (乳)脱脂粉乳 乳清たんぱく、加糖練乳に含む	

2019年度 11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	
7 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ねぎみそパオズ	○							○				○								(小麦)小麦粉、しょうゆ (ごま)ごま油 (貝)調味料にほたて粉
	荳わかめの中華サラダ	○							○									きゅうり にんじん			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり) (にんじん)
	八宝菜	○		○				○	○		○							にんじん			(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 (とり肉)中華スープにたん白加水分解物、チキンエキスパウダー チンタンに鶏ガラ (にんじん)
8 金	干しぶどうロールパン	○			○														ぶどう		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (ぶどう)干しぶどう
	ぎゅうにゅう				○																
	いかのグリスビー	○						○													(小麦)小麦粉、粉末しょうゆ (いか)
	アーモンドサラダ															アーモンド		にんじん きゅうり	りんご		(アーモンド) (にんじん) (きゅうり) (りんご)りんご酢
	チンゲンサイのクリーム煮	○			○						○		○					にんじん セロリ			(小麦)ベシヤ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、生クリーム ベシヤ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 フイオンに鶏ガラ、チキンフイオン 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 (貝)ベシヤメルソースにほたてエキスパウダー (にんじん) (セロリ)フイオンに含む
11 月	うどん	○	△																		(小麦)小麦粉
	和風つけ汁	○									○							にんじん			(小麦)しょうゆ (とり肉) (にんじん)
	ぎゅうにゅう				○																
	ちくわのせん茶揚げ	○		○														たちうお			(小麦)小麦粉 ちくわに加工でんぷん (たまご)鶏卵 ちくわに卵白 (たちうお)ちくわに含む
	つきごんにゃくの炒り煮	○							○									にんじん			(小麦)しょうゆ、だしの素に含む (ごま)ごま油 (にんじん)
	ごてんばこめこのタルト	○		○	○																(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 乳または乳製品を主要原料とする食品、 卵殻カルシウム、香料、加糖卵黄に含む (乳)牛乳、脱脂粉乳 乳または乳製品を主要原料とする食品、加糖練乳、香料 発酵乳に含む

2019年度 11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
12	ごてんばコシヒカリごはん																			
	手作り水かけ菜ふりかけ	○				▲	▲										いわし			(小麦)しょうゆ (いわし)かたくちいわし (▲えび、かに)ちりめんじゃこは、えび、かにかが混ざる漁法で採取しています。
	ぎゅうにゅう				○															
	ハンバーグのわさびソース	○									○									(小麦)しょうゆ ハンバーグにパン粉 (とり肉)ハンバーグにとり肉
火	五目きんぴら	○							○									にんじん		(小麦)しょうゆ、だしの素に含む (ごま)いりごま、ごま油 (にんじん)
	白菜のみそ汁																	さば いわし		(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節
13	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	静岡おでん	○		○					○		○	○					さば いわし	にんじん		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (ごま)がんもどきを含む (とり肉)とりがらスープに含む (山芋)がんもどきを含む (さば)黒はんぺんを含む だしにさば節 (いわし)黒はんぺんを含む だしにいわし節 (にんじん)にんじん がんもどきを含む
	だし粉																	さば いわし		(さば)さば節 (いわし)いわし煮干し
水	もやしの塩だれあえ	○							○									にんじん きゅうり		(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (にんじん) (きゅうり)
	みかん																		みかん	(みかん)
14	米粉入り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				○															
	チキンのオニオンマスタードソース	○			○						○									(小麦)しょうゆ (乳)バター (とり肉)とり肉 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
	御殿場ハムと野菜のサイコロソテー	○																		(小麦)しょうゆ
木	ポテトとうずら卵のスープ	○		○							○							にんじん セロリ		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (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 (にんじん) (セロリ)ブイヨンに含む

2019年度 11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	
26	ごはん																				
	ごはん																				
	緑茶																				
	きのこのソテー																				
	ぶどうゼリー																		ぶどう	(ぶどう)ぶどう果汁	
27	さんま飯(さくらごはん)	○																			(小麦)しょうゆ
	さんま飯(さんまのしょうが煮)	○															さんま				(小麦)しょうゆ (さんま)
	ぎゅうにゅう				○																
	キャベツのゆかりあえ	○																きゅうり にんじん			(小麦)しょうゆ (きゅうり) (にんじん)
	大根とあおさのみそ汁																さば いわし				(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節
水	さつまいもと栗のタルト													○	くり						(豆乳) (くり)
28	ロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ウィンナーとうすら卵のカレーソテー	○		○																	(小麦)しょうゆ (たまご)うすら卵
	フライド磯ポテト																				
木	白菜スープ	○									○							にんじん 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 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 (にんじん) (セロリ)ブイヨンを含む

【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、さわら等)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、にんじん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、にんじんは固形、にんじんペーストを使用している場合のみ表示しています。

ソースやコンソメ、ブイヨンなどにも原材料としてトマト、にんじんが入っていますが、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、ぶどう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確認ください。