

2019年度 12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
17	黒糖入り角型食パン ぎゅうにゅう	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	オムレツのクリームソース	○		○	○						○		○							(小麦)ベシヤメルソースに小麦粉、たんぱく加水分解物、小麦たん白発酵調味料 (たまご)オムレツに鶏卵 (乳)牛乳 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)オムレツにチキンスープ 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、鶏油 (貝)ベシヤメルソースにホタテエキスパウダー
	ペンネとツナのソテー	○																		(小麦)ペンネ、しょうゆ
	肉団子と野菜のスープ	○			○							○						にんじん セロリ		(小麦)肉団子に含む (乳)肉団子にパン粉 (とり肉)肉団子にとり肉 フイオンに鶏ガラ、チキンフイオン 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)セロリ、フイオンに含む
18	丸型横割りのパン たらフライ	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ポイルキャベツ																			(小麦)小麦粉、でんぷん、パン粉
	タルタルソース ぎゅうにゅう			○	○													きゅうり		(たまご)鶏卵 (きゅうり)ピクルス
	水 キャロットポタージュ	○		○	○						○		○					にんじん セロリ		(小麦)ベシヤメルソースに小麦粉、たんぱく加水分解物、小麦たん白発酵調味料 (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム ベーコンに牛乳、乳たん白、ポークエキスパウダー 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)フイオンに鶏ガラ、チキンフイオン スープストックにミルポワパウダー、チキンパウダー、鶏油 (貝)ベシヤメルソースにホタテエキスパウダー (にんじん)にんじん、にんじんペースト (セロリ)フイオンに含む
19	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう				○															
	やきとり	○									○									(小麦)しょうゆ、小麦粉 (とり肉)とり肉、とりレバー
	もやしのごま酢和え	○							○									にんじん きゅうり		(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (にんじん) (きゅうり)
	大根のみそ汁					▲	▲										さば いわし			(▲えび、かに)わかめはえび、かこの生息域で採取しております。 (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節
木 小魚&チーズ				○	▲	▲		○							アーモンド	いわし				(乳)チーズ (▲えび、かに)かたくちいわしは、えび、かのを食べています。 (ごま)いりごま (アーモンド) (いわし)かたくちいわし

2019年度 12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	
20	麦ごはん																				
	ポークカレー	○			○						○					ココナッツ		にんじん トマト	りんご	(小麦)しょうゆ、カレールウに小麦粉 (乳)脱脂粉乳、カレールウに乳糖、チーズパウダー、ココナッツミルクパウダー (とり肉)とり肉 スープストックにミルクパウダー、チキンパウダー、鶏脂 (ココナッツ)カレールウにココナッツミルクパウダー (にんじん) (トマト)ケチャップ (りんご)りんご チャツネ、中濃ソースに含む	
	ぎゅうにゅう				○																
	コーンサラダ																	にんじん		(にんじん)	
金	みかん																		みかん	(みかん)	
23	平うどん	○	△																		(小麦)小麦粉
	かぼちゃほうとう汁																さば いわし	にんじん			(さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (にんじん)
	ぎゅうにゅう				○																(小麦)パン粉、小麦粉、小麦加工品 (にんじん)
	野菜コロッケ	○																にんじん			(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 (にんじん) (きゅうり) (ゆず)ゆず果汁、ゆず果皮
月	ゆず香あえ	○															さば いわし	にんじん きゅうり	ゆず	(たまご)ホイップクリーム (乳)ホイップクリーム (ごま)	
24	白ごまプリン			○	○				○												(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	コーンピラフ	○			○						○										(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	ぎゅうにゅう				○																(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	フライドチキン	○									○										(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
火	クリスマスサラダ										○							にんじん きゅうり			(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)ドレッシングにチキンエキス、たん白加水分解物 (にんじん) (きゅうり) (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
	ブロッコリーとトマトのスープ										○							にんじん トマト セロリ			(にんじん) (トマト)ダイストマト、トマトピューレ (セロリ)フイオンに含む
火	サンタのケーキ	○		○	○											カカオ					(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品 チョコレート、ホイップクリーム、香料 (カカオ)チョコレート、調整ココアパウダー

【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。

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、さわか等)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、フイオ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、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注意ください。