

2019年度 6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	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考	
3 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	やきとり	○								○									(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)とり肉、とりレバー	
	もやしのごま酢あえ	○															きゅうり		(小麦)しょうゆ (きゅうり)	
	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	
4 月	レーズン入りロールパン	○			○														(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○															
	ハンバーグバーベキューソース	○								○								りんご	(小麦)しょうゆ (とり肉) (りんご)すりおろしりんご	
	塩もみ野菜	○																きゅうり	(小麦)しょうゆ (きゅうり)	
	ポテトとうすら卵のスープ								○										セロリ	(たまご)うずら卵 (とり肉)とり肉 ブイオンにとりガラ、チキンブイオン スープストックにミルクパウダー、鶏脂、チキンパウダー (セロリ)ブイオンに含む
5 月	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	○								○									トマト	(小麦)ピザソースに含む (トマト)ケチャップ (とり肉)コンソメにチキンコンソメパウダー、鶏脂、 たん白加水分解物、チキンエキスパウダー
	ぎゅうにゅう				○															
	ミックスベジタブル				○														(乳)バター	
	チンゲンサイのミルクスープ	○								○		○							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 ブイオンにとりガラ、チキンブイオン コンソメにチキンコンソメパウダー、鶏脂、 たん白加水分解物、チキンエキスパウダー (貝)ベシヤメルソースにほたてエキスパウダー (セロリ)ブイオンに含む
6 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	ししゃもフライ	○								○									(小麦)小麦粉、パン粉 (魚卵)ししゃも	
	五目煮豆	○								○									(小麦)しょうゆ (とり肉) (さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	
	いものこ汁																		(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	

2019年度 6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	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	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー	○			○					○					ココナッツ		トマト	りんご	(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 (ココナッツ)ルウにココナッツミルクパウダー (とり肉)スープストックにミルポフパウダー、鶏脂、チキンパウダー (トマト)ケチャップ (りんご)すりおろしりんご 中濃ソース、チャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○														
	もやしサラダ	○								○							きゅうり	りんご	(小麦)ドレッシングにしょうゆ (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 (りんご)ドレッシングに醸造酢、りんご (きゅうり)
	フルーツヨーグルト				○													みかん もも パイナップル	(乳)ヨーグルト (みかん) (もも)黄桃 (パイナップル)
金																			
10	中華めん	○	△																(小麦)小麦粉
	塩ラーメンスープ	○		○						○							いわし		(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ ラーメンスープに小麦たん白加水分解物 (たまご)うずら卵 (とり肉)とりがらスープに肉付鶏骨 チンタンにとりガラ ラーメンスープにチキンエキス (いわし)ラーメンスープに煮干しエキス
	ぎゅうにゅう				○														
	もやし中華炒め	○																	(小麦)しょうゆ
	ナッツごぼう	○													アーモンド				(小麦)小麦粉、しょうゆ (アーモンド)
月																			
11	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう				○														
	いかクリスピー	○						○											(小麦)小麦粉、粉末しょうゆ (いか)
	つきこんじゃくの炒り煮	○																	(小麦)しょうゆ だしの素に小麦
火																さば いわし		(小麦)しょうゆ (さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	

2019年度 6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	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考	
木	メロンパン	○		○	○														(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳、香料 (たまご)鶏卵	
	ぎゅうにゅう				○															
	ラビオリのトマト煮	○		○	○					○							トマト セロリ		(小麦)ラビオリに小麦粉、パン粉、酵母エキス、調味料製剤 (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)粉チーズ ベーコンに牛乳、乳たん白、ポークエキスパウダー (とり肉)ラビオリにとり肉 フイオンにとりガラ、チキンフイオン コンソメにチキンコンソメパウダー、鶏脂 たん白加水分解物、チキンエキスパウダー (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	
	フライドポテト																			
	フルーツのゼリーあえ																	みかん もも ハイン	(みかん)みかん ゼリーにみかん果汁 (もも)黄桃 (ハイン)	
金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	さばのみぞれ煮	○															さば		(小麦)しょうゆ (さば)さば 魚介エキスにさば	
	キャベツとコーンのあえもの	○																	(小麦)しょうゆ	
	なめこと大根のみそ汁																さば いわし		(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	
月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	水かけ菜ふりかけ	○																		(小麦)水掛菜ふりかけにしょうゆ (いわし)ちりめんじゃこ
	ぎゅうにゅう				○															
	すき焼き風煮	○		○													さば いわし		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	
	野菜のこんぶあえ	○																	(小麦)しょうゆ	
「ごてんばこめこ」のムース			○	○															(たまご)乳または乳製品を主要原料とする食品、香料、加糖卵黄 (乳)乳または乳製品を主要原料とする食品、ミルクカルシウム、香料	
火	角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																	いちご		(いちご)
	ぎゅうにゅう				○															
	トマトソースインメンチカツ	○																トマト	(小麦)小麦粉、パン粉 (トマト)ケチャップ、トマトピューレ	
	ごてんばハムと野菜のソテー	○																		(小麦)しょうゆ
大麦のカレースープ	○		○	○						○							セロリ		(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 (とり肉)フイオンにとりガラ、チキンフイオン コンソメにチキンコンソメパウダー、鶏脂 たん白加水分解物、チキンエキスパウダー (セロリ)セロリ フイオンに含む	



## 2019年度 6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	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考
25	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう				○														
	とり肉のねぎ焼き	○								○									(小麦)しょうゆ (とり肉)
	即席漬け																きゅうり		(きゅうり)
火	いわしのつみれ汁															さば いわし			(さば)だしにさば節 (いわし)いわしのつみれにいわし だしにいわし節
	ごてんばコシヒカリごはん																		
26	ぎゅうにゅう				○														
	さばのごまみそがけ	○														さば			(小麦)しょうゆ (さば)
	キャベツのゆかりあえ	○															きゅうり		(小麦)しょうゆ (きゅうり)
	かきたま汁	○		○												さば いわし			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節
27	角食パン	○			○														(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	メイプルジャム																		
	ぎゅうにゅう				○														
	スコッチエッグ	○		○						○							トマト	りんご	(小麦)パン粉 (たまご)鶏卵 (とり肉) (トマト)ケチャップ (りんご)中濃ソースに含む
	イタリアンサラダ	○			○					○							きゅうり	りんご	(小麦)ドレッシングにしょうゆ、たん白加水分解物 (乳)ドレッシングにベーコン (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 チキンエキス (きゅうり) (りんご)ドレッシングに醸造酢
木	ミネストローネ	○							○							セロリ トマト		(小麦)マカロニ (とり肉)とり肉 ブイヨンにとりガラ、チキンブイヨン コンソメにチキンコンソメパウダー、鶏脂 たん白加水分解物、チキンエキスパウダー (セロリ)セロリ ブイヨンに含む (トマト)ダイストマト、トマトピューレ	

**【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、同じ工場ですべての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、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。  
 ※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。

4月に行った調査の結果をもとに、表示項目を変更しました。  
**注意事項も再度確認してください!**

