

2019年度 9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	
6	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	こうや豆腐のから揚げ	○																		(小麦)小麦粉、しょうゆ	
	もやしのサラダ																	きゅうり		(きゅうり)	
	ドレッシング	○							○		○			○							(小麦)かつお節エキス、ほたてエキス (ごま)ごま油、ごま (とり肉)たん白加水分解物 (貝)ほたてエキス
	いわしのつみれ汁																	さば いわし			(さば)だしにさば節 (いわし)いわしボールにいわし だしにいわし節
金	小魚&いもけんぴ					▲	▲														(いわし)かたくちいわし (▲えび、かに)かたくちいわしは、えび、かにを食べています。
9 月	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	県産さばのから揚げ	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (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。
	豚汁																	さば いわし			(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節
10	角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	チョコクリーム	○														カカオ					(小麦)小麦粉 (カカオ)ココアパウダー、カカオマス
	ぎゅうにゅう				○																
	かぼちゃオムレツ	○		○							○								りんご	(小麦)かつおだし、しょうゆに含む (たまご)鶏卵 (とり肉) (りんご)食酢に含む	
	えだまめのソテー				○																(乳)バター
	火 ポトフ										○							セロリ			(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、たん白加水分解物 チキンエキスパウダー、鶏脂 (セロリ)セロリ ブイオンに含む
11	ごてんばコシヒカリごはん																				
	夏野菜カレー	○			○						○					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 (とり肉)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 (ココナッツ)ルウにココナッツミルクパウダー (トマト)トマト、ケチャップ (りんご)りんご 中濃ソース、チャツネに含む	
	ぎゅうにゅう				○																
	野菜サラダ																	きゅうり			(きゅうり)
	ドレッシング	○												○							(小麦)しょうゆ (貝)ほたてエキス (りんご)りんご酢
	福神漬け	○																きゅうり			(小麦)しょうゆ、アミノ酸液 (きゅうり)
水	冷凍パイ																		パイ	(パイ)	

2019年度 9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 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さといものそぼろ煮	○																			(小麦)しょうゆ、だしの素に含む	
	きゅうり漬け	○																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
	十五夜デザート																		りんご		(りんご)青りんご果汁	
13 金	玄米入りロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																	
	ポークビーンズ	○			○														トマト		(小麦)しょうゆ (乳)脱脂粉乳 (トマト)トマトピューレ	
	フライドポテト																					
	フレンチサラダ																		きゅうり		(きゅうり)	
ドレッシング																						
17 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	タコライス										○								トマト	りんご	(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 (トマト)ケチャップ、トマト (りんご)ウスターソースに含む	
	スライスチーズ				○																	(乳)ナチュラルチーズ
	塩もみ野菜																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	冬瓜とアーサのスープ	○																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
18 水	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	豚肉とこんにゃくの角煮	○		○																		(小麦)しょうゆ、だしの素に含む (たまご)うずら卵
	おやき	○																				(小麦)小麦粉、しょうゆ、もろみ調味料 (いわし)カツオエキスに含む
	きのこのみそ汁																	さば いわし				(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節
	りんごゼリー																		りんご		(りんご)りんご、りんご果汁	
19 木	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	チキンカツ	○			○						○											(小麦)パン粉、小麦粉 (乳)粉チーズ (とり肉)
	大根サラダ																		きゅうり		(きゅうり)	
	ドレッシング	○		○					○													(小麦)しょうゆ (たまご)卵黄 (ごま)食用植物油脂、ごま、香料
	コーンポタージュ	○			○						○		○						セロリ		(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脱脂粉乳、乳糖、全粉乳、 チーズ他 (とり肉)ブイオンにとりガラ、チキンブイオン (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)ブイオンに含む	

2019年度 9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	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さんまのかば焼き	○															さんま			(小麦)しょうゆ (さんま)	
	ゆで干し大根の炒め煮	○				▲	▲													(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)昆布は、えび、かにが生息する水域で採取 しています。	
	さつま汁																さば いわし			(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節	
木																					
27	ごてんばコシヒカリごはん																				
	親子煮	○		○							○							さば いわし			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉) (さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節
	ぎゅうにゅう				○																
	さといもコロッケ	○									○										(小麦)しょうゆ、パン粉、小麦粉 (とり肉)
	おかかたくあん								○												(ごま)ごま油
金																					
30	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉
	ちゃんぽんスープ	○				○		○	○		○										(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ (えび) (いか) (ごま)ごま油 (とり肉)とりがらスープ
	ぎゅうにゅう				○																
	肉しゅうまい	○																			(小麦)パン粉、小麦粉
	青菜炒め	○							○		○										(小麦)しょうゆ (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
月																					

【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：ぎょうり、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、パイン、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確認ください。