







2019年度 1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	
22	メロンパン	○		○	○															(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)香料	
	ぎゅうにゅう				○																
	ツナマヨオムレツ			○																	(たまご)鶏卵、マヨネーズ
	たらこスパゲッティ	○								○	○										(小麦)スパゲッティ (魚卵)たらこ (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
	白菜スープ																	にんじん セロリ		(とり肉)とり肉 ブイヨンにとりがら、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	
水																					
23	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	おろしハンバーグ	○									○										(小麦)しょうゆ (とり肉)ハンバーグに含む
	れんこんのきんぴら	○							○									にんじん			(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (にんじん)
	かきたま汁	○		○														さば いわし	にんじん		(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 (にんじん)
木	みかんゼリー																		みかん		(みかん)みかん果汁
24	麦ごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さけの塩焼き																	さけ			(さけ)
	野沢菜漬け	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油
金	さつまいものみそ汁					▲	▲														(さば)だしにさば節 (いわし)だしにいわし節 (▲えび、かに)わかめは、えび、かにの生息域で採取して おります。

2019年度 1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	
27	ソフトめん	○	△																	(小麦)小麦粉	
	ミートソース	○			○						○							にんじん トマト セロリ	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 たん白加水分解物 (乳)脱脂粉乳、バター (とり肉)ブイヨンにとりがら、チキンブイヨン デミグラスソースにチキンエキス (にんじん) (トマト)トマト、ケチャップ、トマトピューレ (セロリ)ブイヨンに含む (りんご)中濃ソースに含む	
	ぎゅうにゅう				○																
	もやしガーリックソテー	○									○										(小麦)しょうゆ (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
	カリカリ大豆																				
月	デコボン																		デコボン	(デコボン)	
28	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ごてんばこめこハヤシ															ココア		にんじん トマト		(ココア)ルウにココア粉末 (にんじん) (トマト)トマト、ケチャップ	
	緑茶																				
	きのこのソテー																				
	かんきつゼリー																		みかん ゆず はっさく	(みかん)みかん果汁 (ゆず)ゆず果汁 (はっさく)はっさく果汁	
火	ごてんばコシヒカリごはん																				
29	ぎゅうにゅう				○																
	ごてんばこめココロク	○																			(小麦)パン粉、小麦粉、春巻きの皮
	フレンチサラダ			○														にんじん きゅうり		(たまご)ドレッシングに卵黄 (にんじん) (きゅうり)	
	ミネストローネ	○									○							セロリ にんじん トマト		(小麦)マカロニ (とり肉)とり肉 ブイヨンにとりがら、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)セロリ ブイヨンに含む (にんじん) (トマト)トマト、トマトピューレ	
	水	ごてんばこめこのムース			○	○															(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品、ミルクカルシウム 香料 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料、加糖卵黄

## 2019年度 1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
30	ロールパン	○			○															(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				○															
	<b>コーヒーぎゅうにゅうのもと</b>																			
	くじら肉のノルウェー風	○																トマト	りんご	(小麦)しょうゆ くじら電田揚げにしょうゆ、酒 (トマト)ケチャップ (りんご)ウスターソースに含む
木	キャベツソテー										○							にんじん		(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 (にんじん)
	春雨スープ	○							○		○							にんじん		(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープに含む (とり肉)とり肉 チンタンにとりがら 中華スープにたん白加水分解物、チキンパウダー (にんじん)
31	<b>ごてんばコシヒカリごはん</b>																			
	ぎゅうにゅう				○															
	さわらの香味焼き	○							○								さわら			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油、いりごま (さわら)
	ひじきの炒め煮	○																にんじん		(小麦)しょうゆ (にんじん)
金	豚汁																いわし	にんじん		(いわし)だしに煮干し (にんじん)

**【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、同じ工場では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、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。