

2019年度 2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	
3月	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	いわしのしょうが煮	○															いわし			(小麦)しょうゆ (いわし)	
	野菜のごまあえ	○							○									にんじん		(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (にんじん)	
	けんちん汁	○							○								さば いわし	にんじん		(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (にんじん)	
福豆																					
4月	ロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	メイプルジャム																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ごぼうメンチカツ	○									○							にんじん		(小麦)しょうゆ、パン粉 (とり肉) (にんじん)	
	切干大根のトマトソース炒め																	トマト		(トマト)ダイストマト、ケチャップ	
火	うずら卵と野菜のスープ	○		○							○							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 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) (セロリ)ブイヨンに含む	
5月	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 ぶどう	(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)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)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 中濃ソース、チャツネに含む (ぶどう)チャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○																
	海藻サラダ	○									○		○					にんじん		りんご	(小麦)ドレッシングに、しょうゆ、ほたてエキス、たん白加水分解物 (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 (貝)ドレッシングにほたてエキス (にんじん) (りんご)ドレッシングに含む
	ひよこ豆のから揚げ																				
水	ごてんばコシヒカリごはん																				
6月	ぎゅうにゅう				○																
	あんかけ豆腐ハンバーグ	○									○							にんじん		(小麦)しょうゆ (とり肉)豆腐ハンバーグに含む (にんじん)豆腐ハンバーグ、あんかけににんじん	
	ほうれん草と竹輪のソテー	○							○				○				いわし			(小麦)しょうゆ、オイスターソース (ごま)ごま油、いりごま (貝)オイスターソース (いわし)竹輪に含む	
	きのこたっぷり卵スープ	○		○					○		○										(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (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、チキンパウダー チンタンに鶏ガラ
木	みかんゼリー																		みかん	(みかん)みかん果汁	

2019年度 2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 月	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ビビンバ (肉の炒め煮)	○																			(小麦)しょうゆ
	ビビンバ (ナムル)	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油、ラー油、いりごま (にんじん)
	ビビンバ (きんし卵)			○																	(たまご)液卵、乾燥卵白
	ぎゅうにゅう				○																
	春雨スープ	○							○		○										(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープに含む (とり肉)とり肉 チンタンに鶏がらスープ 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)
18 月	角型食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	黒豆きなこクリーム				○				○												(乳)乳糖、乳又は乳製品を主要原料とする食品 (ごま)食用油脂
	ぎゅうにゅう				○																
	ラビオリのトマト煮	○			○						○										(小麦)ラビオリに小麦粉、パン粉、酵母エキス等 (乳)粉チーズ (とり肉)ラビオリにとり肉 フィヨンに鶏ガラ、チキンフィヨン 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 (トマト)ダイストマト、トマトピューレ (セロリ)フィヨンに含む
火	フライドポテト																				
	もやしソテー										○										(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
19 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	○									○										(小麦)ピザソースに含む (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、ピザソース
	ぎゅうにゅう				○																
	ココロソテー																				(にんじん)
	カレースープ	○									○										(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉 フィヨンに鶏ガラ、チキンフィヨン 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 (にんじん) (セロリ)セロリ フィヨンに含む
水	クレープ													○							(豆乳)
20 月	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	あじフライ	○																			(小麦)小麦粉、パン粉 (あじ)
	ソース																				
	水掛菜のごま酢あえ	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (にんじん)
木	だいこんのみそ汁					▲	▲														(▲えび、かに)わかめはエビ、カニの生息域で採取しています。 (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節

2019年度 2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
21	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	タンドリーチキン										○									(とり肉)
	塩もみキャベツ	○																		(小麦)しょうゆ
金	コーンポタージュ	○			○						○		○					にんじん セロリ		(小麦)ポタージュの素に小麦粉、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 ポタージュの素に脱脂粉乳、チーズ、香料、乳糖、 全粉乳、乳等を主要原料とする食品 (とり肉)ブイオンに鶏ガラ、チキンブイオン (貝)ポタージュの素にほたてエキスパウダー (にんじん) (セロリ)ブイオンを含む
	いちご																		いちご	(いちご)
25	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	ぶりの薬味ソースかけ	○															ぶり			(小麦)小麦粉、しょうゆ (ぶり)
	つきこんにゃくの炒り煮	○							○									にんじん		(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (にんじん)
火	すまし汁	○															さば いわし	にんじん		(小麦)しょうゆ、ふ (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (にんじん)
	ごてんばコシヒカリごはん																			
26	ぎゅうにゅう				○															
	豚肉のくわ焼き	○																		(小麦)しょうゆ
	ポテトサラダ	○		○														きゅうり にんじん	パイ	(小麦)マヨネーズに醸造酢、たん白加水分解物 (たまご)マヨネーズに卵黄 (きゅうり) (にんじん) (パイ)ドレッシングにパイ果汁
水	みそ汁					▲	▲										さば いわし			(▲えび、かに)わかめは、エビ、カニの生息域で採取しています。 (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節
	みかんゼリー																		みかん	(みかん)みかん果汁
27	揚げパン	○			○															
	ねじりパン	○			○															
	ぎゅうにゅう				○															
	肉団子と野菜のクリーム煮	○			○						○		○					にんじん セロリ		(小麦)肉団子にパン粉、しょうゆ、植物たん白 ベシャメルソースに小麦粉、小麦たん白発酵調味料 (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 肉団子にパン粉 ベシャメルソースに脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、 チーズ、バター等 (とり肉)肉団子にとり肉 ブイオンに鶏ガラ、チキンブイオン スープストックにミルクパウダー、チキンパウダー、鶏脂 (貝)ベシャメルソースにほたてエキスパウダー (にんじん) (セロリ)ブイオンを含む
木	フレンチサラダ																	にんじん	りんご	(にんじん) (りんご)りんご酢
	はるか																		はるか	(はるか)

5、6年と中学生は、
あげパンの他に、
ねじりパンがもう
1本つきます。

2019年度 2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	
28	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さわらのごまみそがけ	○							○									さわら			(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (さわら)
	五目煮豆	○									○							さば いわし	にんじん		(小麦)しょうゆ (とり肉) (さば)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (にんじん)
金	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)だし汁にさば節 (いわし)だし汁にいわし節 (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、同じ工場ですべて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、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。