

2019年度 5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	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	さば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	しし も	貝類	たこ	豆乳	アヲ	ぎ ゆう す	セロリ	洋 菜 類	マ マ	パイ ン	さ くら ん ぼ	フク レー ッ プ	備 考			
7	角食パン	○			○																											(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳			
	ピーナッツクリーム				○	○						○																				(乳)脱脂粉乳 (ナッツ)落花生 (ごま)ごま油			
	ぎゅうにゅう				○																														
	ミートボールの ケチャップがらめ	○														○								○								(小麦)ミートボールにパン粉 (とり肉)ミートボール (トマト)ケチャップ (りんご)中濃ソースに含む			
	パンネのソテー	○																															(小麦)パンネ、しょうゆ		
火	うずら卵と野菜のスープ	○		○	○																				○							(小麦)しょうゆ (たまご)ベーコンに卵たん白 うずら卵 (乳)ベーコンに牛乳、乳たん白、 ポーケエキスパウダー (セロリ)セロリ、ブイヨンに含む			
	横割りロールパン	○			○																												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳		
8	白身魚フライ	○																															(小麦)小麦粉、でんぷん		
	ポイルキャベツ			○																													(たまご)卵		
	タルタルソース			○																															
水	ぎゅうにゅう				○																														
	グリーンピースポタージュ	○			○																												(小麦)ベシャ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、生クリーム、 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、バター他 (貝)ベシャメルソースに ホタテエキスパウダー		
9	ごてんばコシヒカリごはん																																		
	ぎゅうにゅう				○																														
	照り焼きハンバーグ	○										○				○																		(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (とり肉)ハンバーグ (小麦)しょうゆ、だしの素 (とり肉)	
	五目煮豆	○																																(小麦)しょうゆ、だしの素 (とり肉)	
	新じゃがのみそ汁												○																					(さば)だし汁にさば節	
木	アーモンド小魚 (中学のみ)	○			○		▲	▲			○																						(小麦)しょうゆ (ナッツ)アーモンド (▲えび・かに)かたくちいわしは、えび・ かにを食べています。 (ごま)ごま		
10	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、いりごま、ラー油に含む	
	ビビンバ (きんし卵)			○																														(たまご)鶏卵、乾燥卵白	
	ぎゅうにゅう				○																														
金	ワンタンスープ	○										○																					(小麦)しょうゆ、焼き豚にしょうゆ ワンタンに小麦粉、小麦たん白 しょうゆを含む (ごま)中華スープに含む		

2019年度 5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	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	さば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	しし やも	貝類	たこ	豆乳	トマト	ぎ ょう う り	セ ロ リ	&M X ロ ン す い か	洋 梨 と マ マ	マ ン ン	パ イ ン	さ く ら ん ぼ	フ グ ル ー ッ プ	備 考			
27 月	ソフトめん	○	△																														(小麦)小麦粉			
	ミートソース	○			○															○			○									(小麦)小麦粉 デミグラスソースに小麦粉、 たん加水分解物他 (乳)粉チーズ、バター (りんご)中濃ソースを含む (トマト)ダイストマト、ケチャップ トマトピューレ (セロリ)ブイヨンを含む				
	ぎゅうにゅう イタリアンサラダ				○																				○								(きゅうり)			
	手作りココア蒸しパン	○			○	○																											(小麦)ホットケーキミックスに 小麦粉、小麦でんぷん、 ベーキングパウダー (乳)ホットケーキミックスに 香料、着色料 (ナッツ)ココア(カカオ)			
	ごはん																																			
28 火	ごはん																																			
	ぎゅうにゅう				○																															
	揚げ出し豆腐の肉みそかけ														○																			(とり肉)		
	つきこんにゃくの炒り煮	○										○	○																					(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (さば)だし汁にさば節 (小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (さば)だし汁にさば節		
29 水	ごはん																																			
	ぎゅうにゅう				○																															
	白身魚と大豆のねぎソースあえ	○										○																							(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり)	
	中華サラダ	○										○													○										(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり)	
30 木	わかめスープ	○									○																								(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープを含む	
	角食パン	○			○																														(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	チョコクリーム				○	○																													(乳)加糖脱脂粉乳 (ナッツ)カカオマス、ココアパウダー	
	ぎゅうにゅう				○																														(たまご)鶏卵	
	チーズオムレツ			○	○																													(乳)チーズ		
新じゃがとアスパラのカレーソテー																																	(トマト)ダイストマト、トマトピューレ (セロリ)セロリ、ブイヨンを含む			
ミネストローネ																							○	○												

【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。

ナッツ類：ごま以外のものを表示しています。ごまアレルギーの方は、ごまの欄を確認してください。

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。

トマト：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。

ソースやカレールウ、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。

とり肉：とり肉(生肉、加工肉)を使用している場合のみ表示しています、チキンエキスや鶏ガラスープなどのエキス類は表示していませんのでご注意ください。

※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。

※魚介エキスが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。

昨年度の項目となっています。

4月の調査の結果を受けて、6月から項目が変更になる予定です。

