



# 令和7年度 3月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



3月から「大豆」に「豆腐」「厚揚げ」「油揚げ」を追加、「野菜」に「枝豆」を追加します。備考欄も併せてご確認ください。

御殿場市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 山崎、内田、平間

日曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考	
9月	中華めん	○	△																					(小麦)小麦粉	
	しょうゆラーメンスープ	○		○										○											(小麦)しょうゆ、焼き豚のしょうゆに含む (たまご)うずら卵 (ごま)中華スープ
	トッピング野菜																								
	ぎゅうにゅう					○																			
	手作りお茶チョコ蒸しパン	○				○																			(小麦)ホットケーキミックスに小麦粉 (乳)ホットケーキミックスに乳糖、チョコチップに香料
10月	ごはん																								
	ぎゅうにゅう					○																			
	揚げぎょうざ	○																							(小麦)小麦粉、小麦たん白、しょうゆ
	豚肉のオイスターソース炒め	○											○												(小麦)しょうゆ、オイスターソースにしょうゆ (貝)オイスターソースにかき (もやし)
	中華コーンスープ			○	○										○	○									(たまご)鶏卵 (乳)クリームコーンに脱脂濃縮乳 (ごま)中華スープ (大豆)豆腐
11月	ごはん																								
	ぎゅうにゅう					○																			
	揚げだし豆腐の肉みそかけ	○														○									(小麦)粉末状小麦たん白 (大豆)豆腐、大豆粉
	煮びたし	○														○									(小麦)しょうゆ (大豆)油揚げ
	だんご汁	○																							(小麦)しょうゆ (しいたけ)
12月	背割りロールパン	○				○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ウインナーのケチャップソースかけ																		○						(シナモン)中濃ソースに含む (トマト)ケチャップ (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう					○																			
	マッシュポテト					○																			(乳)牛乳、生クリーム、バター
	チキンスープ	○																							(小麦)しょうゆ
13月	ごはん																								
	ひじきごはんの具	○							▲	▲					○										(小麦)しょうゆ (▲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。 (大豆)油揚げ
	ぎゅうにゅう					○																			
	ぶりの照り焼き	○																							(小麦)しょうゆ
	うんみゃあみそ汁															○									(大豆)豆腐 (もやし)

# 令和7年度 3月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



3月から「大豆」に「豆腐」「厚揚げ」「油揚げ」を追加、「野菜」に「枝豆」を追加します。備考欄も併せてご確認ください。

御殿場市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 山崎、内田、平間

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考
16	赤飯																							
	ごま塩													○										(ごま)
	ぎゅうにゅう				○																			
	えびカツ	○						○																(小麦)パン粉、小麦粉 (えび)むきえび、えびエキス
	野菜の磯あえ	○						▲	▲													もやし		(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)のりは、えび・かにが生息する海域で採取しています。 (もやし)
	かきたま汁	○		○											○							えのきたけ		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (大豆)豆腐 (えのきたけ)
月	お祝いデザート															○							いちご	(豆乳)豆乳加工食品 (いちご)いちごピューレー、いちご果汁
17	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ブルーベリージャム																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	アンサンブルエッグ			○	○																			(たまご)鶏卵、ベーコンに含む (乳)牛乳、プロセスチーズ、ベーコンに含む
火	ブロッコリーのソテー																							
	ミネストローネ	○																				トマト		(小麦)マカロニ (トマト)ダイストマト、トマトピューレ
18	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	チーズタッカルビ	○			○																			(小麦)しょうゆ (乳)ナチュラルチーズ
	チョレギサラダ	○												○										(小麦)ドレッシングのしょうゆに含む (ごま)ドレッシングにごま・食用植物油を含む 韓国のりにごま・ごま油を含む (きゅうり)
	ねぎ塩スープ	○												○	○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、中華スープ (大豆)豆腐
水																								

## 【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。

魚卵：いくら、たらこ、ししゃも、メヒカリ、わかさぎを使用している場合に表示をしています。

貝類：固形を使用している場合のみ表示しています。だしやエキスが含まれている場合は表示をいたしませんのでご注意ください。ただし、ほたてに関しては、だしやエキスが含まれている場合も記載します。

豆乳：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。

大豆：大豆(五目煮豆、ボークビーンズなど大豆を豆として使用している場合)、豆腐、厚揚げ、油揚げを使用している場合に表示をしています。

さば：固形を使用している場合のみ表示していて、だしやエキスが含まれている場合は表示をいたしませんのでご注意ください。

麦：大麦、押し麦、ハト麦、裸麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：枝豆、もやし、たけのこ、トマト(ダイストマト、ケチャップ、トマトピューレを使用する場合)、きのこ類(椎茸、しめじ、えのきたけ、マッシュルーム、きくらげなど)、きゅうりを使用している場合のみ表示をしています。きのこ類のエキスについては表示していませんのでご注意ください。

ナッツ：マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツを使用している場合に表示をしています。

果物：キウイ、バナナ、もも、りんご、いちご、すいか、梨、洋梨、パイナップル、マンゴー、パパイヤ、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、プルーン、うめ、ネクタリン、びわ、かりん、すもも(プラム)、マルメロを使用している場合のみ表示をしています。

## ●よく使用する調味料に含まれるアレルギー表示の原料● 詳細を知りたい方はこちらで確認ください。

カレールー	(小麦)小麦粉	デミグラスソース	(小麦)小麦粉 たん白加水分解物 酵母エキス調整品 (トマト)トマトペースト	ベシャメルソース	(小麦)小麦粉、たん白加水分解物 (乳)脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ 粉末植物油、乳等を主要原料とする食品 (貝)ほたてエキスパウダー
ハヤシルウ	(小麦)小麦粉 (トマト)トマトペースト	中華スープ	(ごま)食用植物油	ハイグレード カレールー	(小麦)小麦粉 (乳)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)ココナッツミルクパウダー (トマト)トマトペースト

※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。

※魚介エキスは、上記の項目については確認していますが、その他の項目については、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。

# 令和7年度 3月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



3月から「大豆」に「豆腐」「厚揚げ」「油揚げ」を追加、「野菜」に「枝豆」を追加します。備考欄も併せてご確認ください。

御殿場市立西学校給食センター TEL：89-2944 栄養士：山崎、内田、平間

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考
---------	----	----	----	-----	-----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	------	----	-----	------	----	----

※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。