

# 令和4年度 4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: 内田、平間

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	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
11 月	ソフト麺	○	△																		(小麦)小麦粉	
	ミートソース	○			○						○									りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ (乳)こなチーズ (とり肉)デミグラスソース、スープストック (りんご)中濃ソースに含む	
	ぎゅうにゅう				○																	
	イタリアンサラダ																		○			(きゅうり)
	いちごムース															○				いちご	(豆乳) (いちご)	
12 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	菜の花の玉子焼き	○		○	○																	(小麦)小麦粉、しょうゆ (たまご)鶏卵 (乳)バター、脱脂粉乳
	ひじきと大豆の炒め煮	○				▲	▲		○						○							(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきは、えび・かにが共生している海域で採取しています。 (ごま)ごま油 (大豆)
	根菜ごまみそ汁								○		○											(ごま)すりごま、ねりごま (とり肉)
13 月	でこぼん																					
	麦ごはん																					
	ボークカレー	○			○						○									ココナッツ	りんご	(小麦)カレールウ、ハイグレードカレールウ、しょうゆ (乳)脱脂粉乳、ハイグレードカレールウ (とり肉)スープストック (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)りんご 中濃ソース、フルーツチャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	枝豆とコーンのソテー																					
14 月	福神漬け	○																	○		うめ	(小麦)しょうゆ、アミノ酸液 (きゅうり) (うめ)梅酢
	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	チョコクリーム	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	ラビオリのトマト煮	○			○						○											(小麦)小麦粉、パン粉、酵母エキス、調味料製剤 (乳)こなチーズ (とり肉)とり肉、コンソメ、フイヨン
15 月	野菜メンチカツ	○																				(小麦)パン粉、小麦粉
	フロッコリーとウィンナーのソテー	○																				(小麦)しょうゆ
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さばのみそ煮																					
16 月	五目きんぴら	○							○													(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油
	若竹汁	○				▲	▲															(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)わかめは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	チンジャオロース	○						▲					○									(小麦)しょうゆ (▲かに)かきなどの二枚貝は、かにが共生しているものが含まれます。 (貝)オイスターソースにかき
17 月	えびしゅうまい	○				○							○									(小麦)パン粉、小麦粉、たん白加水分解物 (えび)えび、えびエキス (貝)ホタテエキス
	豆腐のネギ塩スープ	○							○		○											(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とり肉、パイタン、中華スープ
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	チンジャオロース	○						▲					○									(小麦)しょうゆ (▲かに)かきなどの二枚貝は、かにが共生しているものが含まれます。 (貝)オイスターソースにかき

# 令和4年度 4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: 内田、平間

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	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備 考	
19	山食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	マーマレードジャム																				オレンジ	(オレンジ)オレンジ、ゲル化剤
	ぎゅうにゅう				○																	
	チキンピーンズ	○			○						○				○							(小麦)しょうゆ (乳)脱脂粉乳 (とり肉) (大豆)
火	ダイスチーズオムレツ			○	○						○											(たまご)鶏卵 (乳)チーズ (とり肉)チキンエキス
	もやしのガーリックソテー	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
20	赤飯(ごま塩)								○													(ごま)ごま塩
	ぎゅうにゅう				○																	
	とりのから揚げ	○									○											(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	煮びたし	○																				(小麦)しょうゆ
	紅白すまし	○																				(小麦)しょうゆ
水	お祝いデザート															○				いちご	(豆乳) (いちご)	
21	ごてんばコシヒカリごはん																					
	三色ツナそぼろ	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																	
	富士山コロッケ	○									○											(小麦)小麦粉、パン粉 (とり肉)
	豚汁																					
木																						
22	丸型横割りパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	白身魚のフライ(ソース)	○																			りんご	(小麦)パン粉、しょうゆ (りんご)中濃ソースを含む
	ポイルキャベツ																					
	ぎゅうにゅう				○																	
金	コーンポタージュ	○			○						○		○									(小麦)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 乳糖、全乳粉、チーズ、香料、脱脂濃縮乳 (とり肉)チキンコンソメパウダー、ブイヨン (貝)ホタテエキス
	プリン			○	○																	(たまご)鶏卵 (乳)乳又は乳製品、加糖れん乳
25	うどん	○	△																			
	山菜つけ汁	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵
	ぎゅうにゅう				○																	
	ちくわの磯辺揚げ	○					▲	▲														(小麦)小麦粉、でんぷん (▲えび・かに)ちくわの原料の魚は、えび・かにを食べています。
	キャベツのゆかり和え	○																			○	(小麦)しょうゆ (きゅうり)
月	さくらゼリー																			さくらんぼ	(さくらんぼ)	
26	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さわらの照り焼き	○																				(小麦)しょうゆ
	切干大根のふくめ煮	○																				(小麦)しょうゆ
火	豆腐とたまねぎのみそ汁																					
	ととやき	○		○	○																いちご	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)全粉乳、カゼインナトリウム (いちご)

# 令和4年度 4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：内田、平間

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	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備 考
27	こてんぱこシヒカリごはん																				
	中華丼の具	○		○				○	○		○										(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (いか) (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、チンタン
	ぎゅうにゅう				○																
	春巻き	○																			(小麦)小麦粉、しょうゆ、たん白加水分解物
水	きゅうりとわかめの和え物	○				▲	▲		○		○							○			(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)わかめは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。 (ごま)いりごま、ごま油 (きゅうり)
	うすまき型パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	手作りチキングラタン	○			○						○		○								(小麦)マカロニ、ベシャメルソース (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、チーズ、バター、ベシャメルソース (とり肉) (貝)ベシャメルソース
木	キャベツソテー																				
	フルーツのゼリー和え															○				パイナップル もも りんご	(豆乳) (パイナップル) (もも) (りんご)

**【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（△）：種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場で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。  
 大豆：豆腐や厚揚げ、枝豆などについては表示していません。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ます。だしやエキスが含まれている場合は表示していませんのでご注意ください。  
 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してい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。  
 果物：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、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、プルーン、うめ、ネクターリン、びわ、かりん、すもも（プラム）、マルメロ、オレンジ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ご確認ください。

パイタン	(とり肉) 鶏ガラ	スープストック	(とり肉) ミルポワパウダー チキンパウダー 鶏脂	ハイグレード カレールウ	(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
チンタン	(とり肉) 鶏ガラ	コンソメ	(とり肉) たん白加水分解物 チキンエキスパウダー チキンコンソメパウダー 鶏脂	カレールウ	(小麦)小麦粉
フイヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイヨン	中華スープ	(ごま)食用植物油脂 (とり肉)たん白加水分解物 チキンパウダー	ベシャメルソース	(小麦)小麦粉、たん白加水分解物 小麦たん白発酵調味料、 (乳)脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳 チーズ、バター、チキストリン、 粉末植物油脂 (貝)ほたてエキス
ハヤシルウ	(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 (とり肉)チキンエキス	とりがらスープ	(とり肉)肉付鶏骨

※パンや種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、同じ工場で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、足りない分は次回繰り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。