

令和7年度 11月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



11月から「野菜類」に「トマト」（ケチャップ、トマトピューレ）を追加します。備考欄も併せてご確認下さい。

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	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	
火	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	とり肉とカシューナッツ炒め	○											○	○								カシューナッツ		(小麦)オイスターソースにしょうゆを含む、しょうゆ (貝類)オイスターソースにかきを含む (ごま)中華スープ (カシューナッツ)	
	茎わかめのサラダ	○						▲	▲					○								もやし		(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)茎わかめは、えび、かにが付着する漁 法で採取しています。 (ごま)ごま油 (もやし)	
	中華スープ	○												○								きくらげ		(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (きくらげ)	
水	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	肉豆腐	○												○								えのきたけ しいたけ		(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (えのきたけ) (しいたけ)乾燥しいたけ	
	キャベツとコーンの和え物	○																						(小麦)しょうゆ	
	せん茶クリーム大福				○																			(乳)クリーム、脱脂粉乳、乳糖、乳たんぱく 加糖れん乳	
木	ナン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ビーンズドライカレー	○			○														○			トマト	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)ハイグレードカレールウ (シナモン)中濃ソースに含む (トマト)ハイグレードカレールウ、ケチャップ (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)すりおろしりんご、中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																				
	青のりポテト							▲	▲															(▲えび・かに)海苔は、えび、かにが生息する海域で 収穫された原料を使用しています。	
	肉団子と野菜スープ	○																						(小麦)しょうゆ、つくねにパン粉、粉末状植物性たん 白を含む	
金	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	いかの竜田揚げ	○								○														(小麦)しょうゆ加工品 (いか)	
	おかかたくあん													○										うめ	(ごま)ごま油 (うめ)たくあんに梅酢を含む
	根菜ごまみそ汁													○										(ごま)いりごま、練りごま	
金	カミカミ小魚アーモンド	○						▲	▲					○								アーモンド		(小麦)しょうゆ (▲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) (アーモンド)	

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

[illegible]

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

[illegible]

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

[illegible]

令和7年度 11月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



11月から「野菜類」に「トマト」（ケチャップ、トマトピューレ）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
---------	----	----	----	-----	-----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	------	----	-----	------	----	----

【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。

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：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、ポ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て、だしやエキスが含まれている場合は表示を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：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、えのきだけ、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、パパイア、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、ブルーベリー、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ご確認ください。

カレールウ	（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 （ 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	ハイクレード 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 （ 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。