# 令和7年度 10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:山崎、永井、内田  $\Box$ 小麦 そば たまご 乳製品 <sup>落花生</sup> <るみ えび かに いか たこ 魚卵 貝類 ごま 大豆 豆乳 さば 麦 献立 シナモン 野菜類 ナッツ類 果物 備考 曜日 ごはん (小麦)しょうゆ ねぎ塩豚丼の具 0 0 (ごま)ごま油、中華スープ ぎゅうにゅう 0 0 さつまいもコロッケ (小麦)パン粉、小麦粉、貝カルシウム 白菜とえのきのみそ汁 えのきたけ (えのきたけ) 水 ごはん (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 しめじ (シナモン)中濃ソースに含む まいたけ  $\circ$ 0 りんご (しめじ)(エリンギ)(まいたけ)(マッシュルーム) 森のきのこカレー 0 ココナッツ エリンギ (ココナッツ)ハイグレードカレールウ マッシュルーム (りんご)すりおろしりんご 2 中濃ソース、チャツネに含む 0 ぎゅうにゅう かみかみポテト 0 (大豆) パイン (パイン)加熱済み フルーツのゼリーあえ もも (もも)加熱済み りんご (りんご)加熱済み (小麦)小麦粉 0 キャラメル揚げパン 0 (乳)脱脂粉乳 0 ぎゅうにゅう (小麦)デミグラスソース (大豆) ポークビーンズ 0 0 0 トマト りんご (シナモン)中濃ソースに含む (トマト) (りんご)中濃ソースに含む 枝豆とコーンのソテー 0 ヨーグルト (乳)乳製品、ミルクカルシウム、乳たんぱく 金 0 うどん Δ (小麦)小麦粉 (小麦)しょうゆ 0 0 月見うどんのつけ汁 (たまご)うずらたまご 0 6 ぎゅうにゅう 0 れんこんのはさみ揚げ (小麦)パン粉 (小麦)しょうゆ 0 もやし 煮びたし (もやし) 月 月見大福 0 (豆乳)豆乳加工食品、豆乳クリーム ごはん (シナモン)ウスターソースに含む (トマト) (りんご)ウスターソースに含む タコライスの具  $\circ$ トマト りんご 7 0 粉チーズ (乳)粉チーズ ボイルキャベツ 0 ぎゅうにゅう 0 (小麦)しょうゆ 火 野菜スープ ごはん 0 ぎゅうにゅう (小麦)パン粉、小麦粉、たん白加水分解物 0 えびしゅうまい 0 0 (えび)えび、えびエキス (貝)ホタテエキス 8 (小麦)しょうゆ、甜面醤にしょうゆを含む 0 0 ホイコーロー (麦)甜面醤に大麦粉を含む (小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (もやし) 0 豆腐のねぎ塩スープ 0 もやし

# 令和7年度 10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:山崎、永井、内田  $\Box$ 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 献立 シナモン ナッツ類 野菜類 果物 備考 曜日 (小麦)小麦粉 0 0 食パン (乳)脱脂粉乳 メイプルジャム ぎゅうにゅう 0 0 (小麦)パン粉、小麦粉、小麦粉加工品 チキンカツ (小麦)スパゲッティ、ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、バター、粉チーズ (貝)ベシャメルソース 0 0 0 きのこの豆乳スパゲッティ 0 しめじ (豆乳) (しめじ) 木 ポトフ ごはん 0 ぎゅうにゅう 0 豚肉の生姜焼き (小麦)しょうゆ (小麦)しょうゆ 0 0 ごまあえ (ごま)いりごま 里芋のみそ汁 しめじ (しめじ) 金 ブルーベリーゼリー (小麦)小麦粉 0 0 食パン (乳)脱脂粉乳 いちご イチゴジャム (いちご) 14 ぎゅうにゅう 0 (たまご)液卵、卵黄、食用卵殻粉 0 りんご オムレツ ケチャップソース 0 (シナモン)中濃ソースに含む (りんご)中濃ソースに含む キャベツのソテー (小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、牛乳、生クリーム マッシュルームしめじ 火 きのこスープ  $\circ$ 0 0 (貝)ベシャメルソース (マッシュルーム) (しめじ) (小麦)小麦粉 バーガーパン  $\bigcirc$ 0 (乳)脱脂粉乳 0 サーモンフライ (小麦)小麦粉、小麦加工品、パン粉、しょうゆ 15 中濃ソース りんご (りんご)中濃ソースに含む 0 ぎゅうにゅう ポテトサラダ きゅうり パイン (パイン)ドレッシングに含む スコッチブロス 0 (麦)押麦 水 ごはん 0 ぎゅうにゅう さわらのみそマヨ焼き (小麦)ドレッシングにしょうゆ、塩昆布にしょうゆ (ごま)ドレッシングにごま油、植物油、いりごま、練りごま 0 0 16 りっちゃんのサラダ 0 きゅうり (貝)ドレッシングにホタテエキス (きゅうり) (小麦)しょうゆ  $\circ$ しいたけ つくねにパン粉、粉末状植物性たん白を含む とり団子汁 (しいたけ) 木 ごはん 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ、パン粉、小麦粉、小麦グルテン酵素分解物 りんご かぼちゃひき肉フライ 0 (りんご)ウスターソースに含む 0 キャベツとコーンのあえもの (小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、練りごま (豆乳) 豆乳ごまみそ汁 0  $\circ$ 金

# 令和7年度 10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:山崎、永井、内田 В 小麦 そば たまご 乳製品 落花生 <るみ えび かに いか たこ 魚卵 貝類 ごま 大豆 豆乳 さば 麦 ナッツ類 献立 シナモン 野菜類 備考 曜日 0 ソフト麺 Δ (小麦)小麦粉 (小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (大豆) (シナモン)中濃ソースに含む トマト 0 ミートソース 0 0 りんご マッシュルーム (トマト) (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む 0 20 ぎゅうにゅう フレンチサラダ りんご (りんご)りんご酢 (小麦)小麦粉 (たまご)カスタードクリームに卵黄 (乳)パイシートに脱脂濃縮乳、香料 手作りカスタードアップルパイ 0 0 0 0 りんご カスタードクリームに脱脂粉乳、香料 (シナモン) (りんご) 月 ごはん 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ たらの野菜あんかけ 0 えのきたけ (えのきたけ) 21 (小麦)しょうゆ 五日煮豆 0 0 (大豆) キャベツと豚肉のみそ汁 火 ごはん 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ (たまご)うずらたまご 0 0 (▲えび・かに)こんぶは、えび・かにが付着する漁法で採取 静岡おでん 0  $\blacksquare$ しています。 22 (さば)黒はんぺんに含む だし粉 0 (さば)さば粉 (小麦)しょうゆ もやし (ごま)いりごま もやしのごま酢あえ 0 0 きゅうり (もやし) (きゅうり) 水 みかんゼリー (小麦)小麦粉 0 背割りロールパン 0 (乳)脱脂粉乳 (シナモン)中濃ソースに含む ウインナーのケチャップソースがけ 0 りんご (りんご)中濃ソースに含む 23 0 ぎゅうにゅう 0 (乳)牛乳、生クリーム、バター マッシュポテト チキンスープ 0 (小麦)しょうゆ 木 グレープフルーツゼリー ごはん (小麦)しょうゆ、甜面醬にしょうゆを含む 肉と玉子の炒め煮  $\circ$  $\circ$  $\circ$ (たまご)錦糸玉子に液卵、乾燥卵白 (麦)甜面醤に大麦粉を含む (小麦)しょうゆ 0 (ごま)ドレッシングに植物油脂、いりごま 27 野菜のナムル 0 もやし (もやし) 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ 茎わかめのスープ 0  $\circ$ えのきたけ (ごま)中華スープ (えのきたけ) (小麦)小麦粉 黒糖食パン 0 0 (乳)脱脂粉乳 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ ハンバーグ BBQソースがけ 0 りんご (りんご)すりおろしりんご コールスローサラダ パイン (パイン)ドレッシングに含む (小麦)ベシャメルソース さつまいものポタージュ 0 0 0 (乳)ベシャメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ベシャメル 火

## 令和7年度 10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:山崎、永井、内田 В 小麦 そば たまご 乳製品 落花生 <るみ えび かに いか たこ 魚卵 貝類 ごま 大豆 豆乳 さば 麦 献立 シナモン 野菜類 ナッツ類 果物 備考 曜日 ごはん 0 ぎゅうにゅう 0 とり肉とさつまいもの揚げ煮 (小麦)しょうゆ (小麦)白菜キムチにしょうゆを含む (ごま)すりごま、練りごま  $\circ$  $\circ$ もやし 地場産野菜のごまキムチ汁 りんご (もやし) (りんご)白菜キムチに含む (小麦)小麦粉 (乳)牛乳、濃縮乳、マーガリン、全粉乳、乳化剤 丹那牛乳のクレープ 0 0 0 乳等を主要原料とする食品 (たまご)液卵、液卵白、乾燥卵白 水 ごはん 0 ぎゅうにゅう さんまのみぞれ煮 0 (小麦)しょうゆ、醸造酢に含む (小麦)しょうゆ 五目きんぴら 0 0 (ごま)いりごま、ごま油 (小麦)しょうゆ かきたま汁  $\bigcirc$  $\bigcirc$ えのきたけ (たまご)鶏卵 (えのきたけ) (小麦)小麦粉 りんご りんごチップ入りロールパン 0 0 (乳)脱脂粉乳 (りんご) 0 ぎゅうにゅう (小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、バター、牛乳、生クリーム、 ツナとポテトのグラタン 0 0 0 マッシュルーム 脱脂粉乳、チーズ (貝)ベシャメルソース (マッシュルーム) (小麦)マカロニ ミネストローネ 0 トマト (トマト) ハロウィンデザート 0 (豆乳)豆乳加工食品

### 【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。

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てい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、ビスタチオ、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、パイン、マンゴー、パパイヤ、メロン、ゆす、さくらんぼ、あんず、ブルーン、うめ、ネクタリン、びわ、かりん、すもも(ブラム)、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	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 粉末植物油脂、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	中華スープ	(ごま)食用植物油脂	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

※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。
※備者欄については、そ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注意ください。