

令和4年度 2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: 平間、小島

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備 考
1 水	背割りロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	カリールスト																			りんご	(りんご)中濃ソースを含む
	ぎゅうにゅう				○																
	キャベツのソテー																				
	豆と麦のスープ	○										○					○				(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、ブイオン、スープストック (麦)大麦
2 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	五目厚焼き玉子	○		○								○							しいたけ たけのこ		(小麦)しょうゆ、かつおだしにたん白加水分解物 (たまご)鶏卵 (とり肉) (しいたけ) (たけのこ)
	ひじきの炒め煮	○				▲	▲														(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漁域で採取されています。
	ごまみそ汁												○								(ごま)
3 金	福豆	○												○							(小麦)小麦粉、しょうゆ (大豆)
	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ぶりの照り焼き	○																			(小麦)しょうゆ
	キャベツとコーンのあえもの																			うめ ゆず	(うめ)ドレッシングに梅肉 (ゆず)ドレッシングにゆず皮
6 月	かきたま汁	○		○															えのきだけ		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのきだけ)
	うどん	○	△																		(小麦)小麦粉
	おろしきのこつけ汁	○		○															なめこ しめじ		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (なめこ) (しめじ)
	ぎゅうにゅう				○																
	とり天	○										○									(小麦)小麦粉 (とり肉)
7 火	もやし炒め											○	○								(とり肉)中華スープ (ごま)中華スープ
	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さばのゆうあん焼き	○														○				ゆず	(小麦)しょうゆ (さば) (ゆず)ゆず果汁
	五目煮豆	○										○	○								(小麦)しょうゆ (とり肉) (大豆)
8 水	豆腐とわかめのみそ汁																				
	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ヤンニョムチキン											○							アーモンド		(とり肉) (アーモンド)
	青菜炒め	○																			(小麦)しょうゆ
9 木	わかめスープ	○				▲	▲					○	○								(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。 (とり肉)中華スープ、とりからスープ (ごま)中華スープ (えのきだけ)
	揚げパン（小学校）	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	メロンパン（中学校）	○		○	○																(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	ワインナーと野菜のソテー																				
木	マカロニのクリーム煮	○		○	○						○	○									(小麦)マカロニ、ベシヤメルソース (たまご)うずら卵 (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、粉チーズ、ベシヤメルソース (貝類)ベシヤメルソース (とり肉)とり肉、スープストック、ブイオン

令和4年度 2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: 平間、小島

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備 考	
20 月	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉	
	麻婆めんスープ	○										○	○					○				(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ、チンタン (ごま)中華スープ (麦)チンメンジャンに小麦粉 (しいたけ) (たけのこ)
	ぎゅうにゅう				○																	
	コーンしゅうまい	○																				(小麦)小麦粉、パン粉、植物性たん白
	フルーツ杏仁風プリン														○						もち あんず りんご	(豆乳)豆乳加工品 (もも) (あんず) (りんご)増粘多糖類
21 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さわらのごまみそがけ	○											○									(小麦)しょうゆ (ごま)
	水掛菜ともやしのみそ炒め	○										○	○									(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ (ごま)ごま油、中華スープ
	みそちゃんこ汁	○										○										(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、とりがらスープ
22 水	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	かつおと大豆の薬味ソース	○											○	○								(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆)
	ベーコンともよしのソテー																					
	レタスと卵の和風スープ	○		○								○										(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉)
24 金	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ガパオライスの具	○					▲				○	○										(小麦)しょうゆ (▲か)かきなどの二枚貝にはかにが共生しているものがふくまれます。 (貝類)オイスターソースにかき (とり肉)
	ぎゅうにゅう				○																	
	春巻き	○																				(小麦)しょうゆ、小麦粉、たん白加水分解物 (しいたけ)
	フォースープ											○	○									(とり肉)とりがらスープ、中華スープ (ごま)中華スープ
27 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ビーフカレー	○			○							○							ココナッツ	りんご		(牛肉)※ (小麦)しょうゆ、カレールウ、ハイグレードカレールウ (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、フルーツチャツネを含む、中濃ソースを含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	カラフルソテー											○										(とり肉)コンソメ
	あまおうのクレープ	○		○	○																いちご	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵、乾燥卵白、液卵白 (乳)乳等を主要原料とする食品、マーガリン、脱脂粉乳、全粉乳、乳化剤 (いちご)いちご果汁
28 火	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	チキンのハーブ焼き											○										(とり肉)
	パンネのソテー	○																				(小麦)マカロニ、しょうゆ
	ミネストローネ											○										(とり肉)とり肉、コンソメ、ブイヨン

令和4年度 2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：平間、小島

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	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（△）：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、ボークピース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、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。

麦：大麦、押し麦、ハト麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：きゅうり、たけのこ、山芋、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）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。

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、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、ずも（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。

バイタン	（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 （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、デキストリン、 粉末植物油 （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、足りない分は次回給食まで使用しています。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。

※備考欄に（牛肉）とある時は牛肉を使用する献立です。