



## 令和4年度 3月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

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
9 木	りんごチップ入りロールパン	○			○															りんご
	ぎゅうにゅう				○															
	ハンバーグケチャップソースかけ											○								りんご
	小松菜とコーンのソテー	○																		
	ベーコンとポテトのスープ	○		○	○							○								
10 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	さばのみそ煮															○				
	野菜ソテー											○								
	けんちん汁	○											○							
13 月	赤飯																			
	ごま塩												○							
	ぎゅうにゅう				○															
	エビフライ	○				○														
	タルタルソース			○															きゅうり	
	キャベツのゆかりあえ																		きゅうり	うめ
	かきたま汁	○		○															えのきたけ	
お祝いケーキ	○		○	○															いちご	
14 火	黒糖角食パン	○			○															
	ぎゅうにゅう				○															
	とり肉のバーベキューソース	○										○								りんご
	ブロッコリーとウインナーのソテー				○															
	ミネストローネ	○										○								
15 水	型抜きチーズ（中学のみ）				○															
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	いわしの竜田揚げ	○																		
16	五目煮豆	○												○						
	さといものみそ汁																			
	ごてんばコシヒカリごはん																			
16	ポークカレー	○			○						○								ココナッツ	りんご



# 令和4年度 3月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

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
---------	----	----	----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	-----	----	----	----	----	---	-----	------	----

## 【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、同じ工場です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、ホ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、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、さくらげなど）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、マンゴー、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、ひわ、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 カレーパウダー	(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
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	カレーパウダー	(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	ベジマメルソース	(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 (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。

※備考欄に（牛肉）とある時は牛肉を使用する献立です。

備 考
(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
(小麦)パン粉
(とり肉)コンソメ
(小麦)しょうゆ (たまご)うすら卵 (とり肉)ブイヨン、コンソメ (大豆)
(小麦)醸造酢、しょうゆ (たまご)鶏卵
(小麦)しょうゆ (しいたけ)
(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵、乾燥卵白 (ごま) (しいたけ) (たけのこ)
(小麦)しょうゆ (しめじ)
(小麦)小麦粉
(小麦)しょうゆ (▲か)にかきなどの二枚貝には、かきが共生しているものが含まれます。 (貝類)オイスターソースにかき (とり肉)とりがらスープ、中華スープ (ごま)中華スープ、ごま油
(小麦)しょうゆ、小麦粉、醸造酢 (とり肉)
(りんご)キムチのもとに含む
(小麦)しょうゆ (とり肉) (オレンジ)ポンジュースに含む
(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 (しめじ) (りんご)りんご酢に含む
(大豆)
(小麦)しょうゆ (りんご)すりおろしりんご
(小麦)しょうゆ

備 考
(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)
(とり肉) (りんご) 中濃ソースに含む
(小麦)しょうゆ
(小麦)しょうゆ (たまご)シヨルターベーコンに卵たん白 (乳)シヨルターベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)ブイヨン、スープストック
(さば)
(とり肉)コンソメ
(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
(ごま)黒ごま
(小麦)パン粉、小麦粉、乾燥パン粉 (えび)
(たまご)鶏卵 (きゅうり)ピクルスにきゅうり
(きゅうり) (うめ)ゆかりに梅酢
(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのきたけ)
(小麦)小麦粉 (たまご)液卵白、鶏卵 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、クリーム、カゼインナトリウム、乳清ミネラル (いちご)いちごゼユーレ、いちご濃縮果汁
(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
(小麦)しょうゆ (とり肉) (りんご)すりおろしりんご
(乳)バター
(小麦)マカロニ (とり肉)ブイヨン、コンソメ
(乳)ナチュラルチーズ
(小麦)しょうゆ加工品
(小麦)しょうゆ (大豆)
(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、脱脂粉乳 (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)すりおろしりんご、中濃ソースに含む

備考

(小麦)しょうゆ  
(とり肉)コンソメ

(乳)生乳、乳製品、乳たんぱく、乳酸菌  
(いちご)いちご果肉、いちごピューレ

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

備考