



# 令和5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：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	
18 火	山食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハンバーグバーベキューソース	○										○									りんご	(小麦)しょうゆ (とり肉) (りんご)すりおろしりんご
	枝豆とコーンのソテー				○																	(乳)バター
	うずら卵と野菜のスープ	○		○								○										(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (とり肉)ブイヨン、コンソメ
19 火	赤飯																					
	ごま塩												○									(ごま)
	ぎゅうにゅう				○																	
	とりのから揚げ	○										○										(小麦)しょうゆ、小麦粉 (とり肉)
	煮びたし	○																				(小麦)しょうゆ
火	紅白すまし	○																やまいも しめじ				(小麦)しょうゆ (やまいも)あらはんべんに含む (しめじ)
	お祝いクレープ														○					いちご	(豆乳) (いちご)いちごピューレー、いちご果汁	
20 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さわらのしょうゆ漬け	○																				(小麦)しょうゆ加工品
	ベーコンともやしのソテー	○										○										(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
	ごまみそ汁	○										○	○									(小麦)パン粉、粉末状植物性たん白 (とり肉) (ごま)ごま、練りごま
21 金	メロンパン	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	チキンカツ	○										○										(小麦)小麦粉加工品、パン粉、フライミックス粉 (とり肉)調味エキス、とり肉
	ラビオリのトマト煮	○			○							○						マッシュルーム				(小麦)小麦粉、パン粉、酵母エキス、調味料製剤 (乳)粉チーズ (とり肉)とり肉、ブイヨン、コンソメ (マッシュルーム)
	りんご																				りんご	(りんご)
24 月	ソフト麺	○	△																			(小麦)小麦粉
	ミートソース	○			○							○						マッシュルーム			りんご	(小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (乳)脱脂粉乳 (とり肉)スープストック、デミグラスソース (マッシュルーム) (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											○										(とり肉)チキンエキス、たん白加水分解物 (きゅうり)
	豆乳プリン														○							(豆乳)
25 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	あじフライ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉
	ソース																				りんご	(りんご)中濃ソースに含む
	切り干し大根のふくめ煮	○																				(小麦)しょうゆ (しいたけ)
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 湯法で採取しています。 (たけのこ)	

# 令和5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：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	
26	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	てりやきチキン											○										(とり肉)
	肉じゃが	○																				(小麦)しょうゆ
	キャベツのみそ汁																					
27	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	みかんジャム																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	キャベツメンチ	○										○										(小麦)パン粉、小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	パンネのソテー	○																				(小麦)しょうゆ、マカロニ
28	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	揚げ出し豆腐の肉みそがけ											○										(とり肉)
	つきこんにゃくの炒り煮	○											○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	かきたま汁	○		○														えのきたけ				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのきたけ)
金	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	揚げ出し豆腐の肉みそがけ											○										(とり肉)
	つきこんにゃくの炒り煮	○											○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	かきたま汁	○		○														えのきたけ				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのきたけ)

## 【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、同じ工場ですべて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、えのきたけ、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、マンゴー、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、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) ミルポフパウダー 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
フイオン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイオン	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 酵母エキス調製品 (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、足りない分は次回経き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。