

# 令和7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：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
2月	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	いわしの生姜煮	○																						(小麦)しょうゆ
	五目きんぴら	○												○										(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油
	根菜みそ汁																							
3月	黒とう福豆	○													○									(小麦)小麦粉 (大豆)
	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	キャラメルクリーム				○																			(乳)加糖脱脂練乳
	ぎゅうにゅう				○																			
	チキンのハーブ焼き	○																						(小麦)しょうゆ
火	キャベツとコーンのサラダ	○																			しいたけ		りんご	(小麦)しょうゆ (しいたけ)ドレッシングにしいたけ (りんご)ドレッシングに含む
	ぼかぼか豆乳スープ															○					しめじ			(豆乳) (しめじ)
	いよかん																							
	りんごチップ入りロールパン	○			○																		りんご	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)
	ぎゅうにゅう				○																			
水	ポロニアステーキ																							
	ツナとマカロニのソテー	○																						(小麦)マカロニ、しょうゆ
	豆と麦のスープ	○																○						(小麦)しょうゆ (麦)押麦
木	ごはん																							
	肉と玉子の炒め煮	○		○														○						(小麦)しょうゆ、甜面醬にしょうゆ (たまご)液卵、乾燥卵白 (麦)甜面醬に大麦粉
	野菜のナムル	○												○							もやし			(小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングにいりごま・食用植物油脂 (もやし)
	ぎゅうにゅう				○																			
	わかめスープ	○												○							えのきたけ			(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、中華スープ (えのきたけ)
6月	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	富士山コロッケ	○																						(小麦)パン粉、小麦粉
	水かけ菜のおかかあえ	○																						(小麦)しょうゆ
	ゴテンハボークの豚汁																							
金	こめこのタルト	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵、卵殻カルシウム、香料、加糖卵黄 乳又は乳製品を主要原料とする食品 (乳)牛乳、加糖れん乳、香料、発酵乳、脱脂粉乳 乳又は乳製品を主要原料とする食品
	うどん	○	△																					(小麦)小麦粉
	いかの天ぷら	○								○														(小麦)小麦粉 (いか)
	天ぷらうどんの汁	○																			しいたけ			(小麦)しょうゆ (しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																			
9月	にんじんしりしり	○		○																				(小麦)しょうゆ (たまご)液卵、乾燥卵白
	【中学のみ】レアチーズケーキ				○																		いちご	(乳)クリームチーズ、加糖練乳 (いちご)いちご果汁パウダー

## 令和7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：山崎、内田、平間

[illegible]

## 令和7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: 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
木	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ヤンニョムかつお	○																			トマト			(小麦)しょうゆ (トマト)ケチャップ
	チンゲンサイとビーフンのソテー	○											○	○										(小麦)しょうゆ (貝)オイスターソースにかき (ごま)ごま油、中華スープ
	リーフレタスとコーンの中華スープ	○												○							しいたけ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (しいたけ)
金	マーガリン入りロールパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳、バター、バターミルクパウダー 生クリーム
	ぎゅうにゅう				○																			
	チーズ入りオムレツ	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご)液卵、卵黄、食用卵殻粉 (乳)チーズ、乳等を主要原料とする食品 チーズフード
	魔法の豆サラダ																						パイ	(パイ)ドレッシングに含む
火	チキンとポテトのスープ	○																						(小麦)しょうゆ
	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	まぐろメンチカツ	○											○											(小麦)パン粉、小麦粉、しょうゆ (貝)ホタテエキス
	筑前煮	○																			たけのこ			(小麦)しょうゆ (たけのこ)
	つくねのみそ汁	○		○	○																えのきたけ			(小麦)つくねにパン粉・しょうゆ (たまご)つくねに卵白 (乳)つくねのパン粉に含む (えのきたけ)
水	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	豚キムチ	○																					りんご	(小麦)しょうゆ (りんご)白菜キムチにりんご
	ネギ焼き	○								○					○									(小麦)小麦粉、小麦、たん白加水分解物 (いか) (大豆)脱脂加工大豆
	水ぎょうざのスープ	○													○	○					たけのこ・もやし			(小麦)水ぎょうざに小麦粉・粉末状植物性たん白 しょうゆ (ごま)中華スープ、水ぎょうざに植物油脂 (大豆)大豆粉 (たけのこ) (もやし)
木	山型食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																			
	チキンバルミジャーナ	○			○																トマト			(小麦)パン粉、しょうゆ (乳)チーズ、乳たん白、香料 (トマト)ダイストマト、ケチャップ
	パスタサラダ	○																			きゅうり		パイ	(小麦)マカロニ (きゅうり) (パイ)ドレッシングに含む
	さつまいものポタージュ	○			○								○											(小麦)ベシヤメルソース (乳)牛乳、生クリーム、ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース

# 令和7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：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
27	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	【小学校】納豆（たれ付き）	○													○								りんご	（小麦）たれにしょうゆ （大豆） （りんご）たれにりんご酢
	【中学校】納豆（たれ、からし付き）	○													○								りんご	（小麦）たれにしょうゆ （大豆） （りんご）たれにりんご酢
	いろいろ厚焼き玉子	○		○																	しいたけ			（小麦）しょうゆ、醸造酢 （たまご）鶏卵 （しいたけ）
	野菜の磯和え	○						▲	▲												もやし			（小麦）しょうゆ （▲えび・かに）のりの原藻は、えび・かにが生息する 海域で採取しています。  （もやし）
金	生姜入りあったか汁																							

## 【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스가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스가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、ボ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스가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、**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、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、パイン、マンゴー、パパイヤ、メロン、ゆず、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（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 （ <b>トマト</b> ） <b>トマトペースト</b>	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 （ <b>トマト</b> ） <b>トマトペースト</b>	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 （ <b>トマト</b> ） <b>トマトペースト</b>

※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注意ください。