## 令和 6 年度 9 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★6月分より、令和6年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。表示食品が変更している部分がありますので、ご確認ください。 (変更点:貝⇒追加、オクラ⇒表示なし)



※〇印または由来する食品を記載しています。調味料欄、備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

∃ こんだて  日	Øþ	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
ソフトめん			0	<b>A</b>		/\12@\u0													▲麺工場では【そば】も製造していま
なすトマソース			デミグラスソース			デミグラスソース			豚肉 デミグラスソース (強肉、豚肉)					なす トマト デミグラスソース (トマト)				スープストック 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシフレーク 中妻ソフレース デミグラスソース (赤ワイン)	
ぎゅうにゅう		0																	
野菜のコロコロソテー									ハム (豚肉)									大豆油	
かぼちゃパイ		パイシート パター	パイシート			パイシート													パイシートにかぽちゃペースト、砂糖 ターを混ぜ合わせたものを乗せて、! ます。
∃																			
ごてんばコシヒカリごはん																			
ぎゅうにゅう		0																	
さばのしょうが煮			0			0	 						さば						
五目煮豆						大豆			鶏肉				かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)					大豆油 しょうゆ だし汁	
なめこと大根のみそ汁						豆腐												みそ だし汁	
ν				<b></b>			<del> </del>								<del></del>				
山型食パン		0	0																
ブルーベリージャム																ブルーペリー			
ぎゅうにゅう		0																	
とり肉の香草焼き									鶏肉									白ワイン	鶏肉をにんにく、白ワイン、塩、こし パジル、パセリが入ったタレに漬け で、焼きます。
夏野菜とペンネのソテー		粉チーズ	マカロニ						ペーコン (豚肉)					トマト				コンソメ	
< ウインナーとポテトのスープ									ウインナー (豚肉)									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
ごてんばコシヒカリごはん							 												
キムタクごはんの具			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉				白菜キムチ (さば、かつお節エキス) たくあん (かつお節エキス)			白菜キムチ (りんご)		大豆油 しょうゆ	豚肉と白菜キムチ、たくあんを炒めせたものです。 教室で各自ごはんて食べます。
		0											(2 2004 177)						
ポークシュウマイ			0				 		豚肉						<del> </del>				
冬瓜の中華スープ	うずら卵					ねぎ油												チンタン 中華スープ しょうゆ	
ζ							 												
ごてんぱコシヒカリごはん																			
ぎゅうにゅう		0		L									<b>T</b>		<u> </u>				<u> </u>
焼きつくね									鶏肉 豚肉=豚脂				かつお節						
肉じゃが									豚肉	▲さつま揚げ (えび、かに)			さつま揚げ (たら、いとより、えそ)					大豆油 だし汁 しょうゆ	▲さつま揚げの魚肉には、えび、太 食べている魚を使用しています。
いわしのつみれ汁						いわしつみれ 豆腐	   						いわしつみれ (いわし、たら)					だし汁 みそ	
え 梨ゼリー							 						(0 470(725)		<b></b>	ֆ			<del></del>
ごてんばコシヒカリごはん																			
ぎゅうにゅう		0		<b> </b>		<del> </del>	<del> </del>		<u> </u>		<del> </del>				<del> </del>				
<b>酢豚</b>									豚肉									しょうゆ 大豆油 中華スープ ケチャップ	
春雨スープ				<del></del>		豆腐 ねぎ油	 							もやし				中華スープ チンタン しょうゆ	
フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐			杏仁豆腐 (あんずの種)		 									みかん パイン 黄桃		UA JIY	みかん、パイン、黄桃と杏仁豆腐を ます。
]		<b></b>		<del> </del>		<del> </del>	<del> </del>				<del> </del>		<del> </del>		<del> </del>	八九	<b>+</b>		

曜日	こんだて	99	乳乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さいいさ	果物	キシリトール	調味料類	備考
l ——	てんばコシヒカリごはん						712300													
ぎ	ゆうにゅう		0																	
お	さかなナゲット			0			0			豚肉=豚脂 鶏肉	▲えび、かに			あじ					大豆油	▲使用しているあじは、えび、かにを食べ ています。
10 ]	ーヤチャンプルー	炒りたまご	ソーセージ	炒りたまご			炒りたまご 較り豆腐			ソーセージ (豚肉)				炒りたまご (かつお節エキス) かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)	もやし				大豆油 しょうゆ	
U	ゃがいもとあおさのみそ汁										▲あおさのり (えび、かに)		▲あおさのり (貝)						みそ だし汁	▲あおさのりは、えび、かにが生息する 海域で採取されています。 ▲あおさのりは海由来の夾雑物(貝殻 片)が混入する可能性があります。
火シ	ークワーサーゼリー																シークワーサー			
黒	糖入り角型食パン		0	0																黒糖が練り込まれた食パンです。
ぎ	ゅうにゅう		0																	
オ.	ムレツのラタトゥイユソース	オムレツ					オムレツ			ペーコン (豚肉)					オムレツ (セロリー) なす トマト				トマトピューレ ケチャップ	オムレッの上に、ベーコンとズッキーニやなす、ピーマンなどの野菜を炒め、トマト味で味付けをした、ラタトゥイユソースをかけます。
	ールスローサラダ	ドレッシング					ドレッシング										ドレッシング (レモン)			野菜をコールスロードレッシングで和えます。
	·····································									鶏肉 カクテルウインナー (鶏肉、 豚肉=豚脂)							(DES)		大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
水								<del> </del>												
I ——	てんばコシヒカリごはん							ļ												
ਣੀ	ゆうにゅう		0					<u> </u>								<u></u>				
12	げ出し豆腐の肉みそがけ						揚げ出し豆腐			揚げ出し豆腐 (豚肉=豚ゼラチン) 鶏肉									大豆油 みそ 	
き	んぴらごぼう								ごま油	豚肉				かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)					しょうゆ	
か	きたま汁	鶏卵												かまぼこ (すけそうたら、えそ、ぐ ち)					だし汁 しょうゆ	
木					<b></b>			<del> </del>	<del> </del>					<u> </u>		<del> </del>		<del> </del>		
Ŧ	しぶどう入りうずまき型パン		0	0													ぶどう			干しぶどうが練り込まれた、うずまき型の パンです。
L	ゆうにゅう		0		<b></b>															7000
	けのレモン風味													鮭			レモン		大豆油 しょうゆ 白ワイン	片栗粉を付けて揚げたさけに、レモン汁、 しょうゆ、砂糖、白ワインで作ったタレをか けます。
	ーンとほうれん草のソテー									ハム (豚肉)									しょうゆ コンソメ	
<b>8</b>	のこポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							難肉									大豆油 白ワイン コンソメ ペシャメルソース	
金																				
l ——	てんばコシヒカリごはん							ļ 												
₹	ゆうにゅう		0					ļ								<b>_</b>				
17 里	芋のそぼろ煮									豚肉				かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)		さといも			大豆油 しょうゆ	
お	かかたくあん								ごま油					かつお節			たくあん (梅酢)			
+	ャベツのみそ汁						豆腐油揚げ												みそ だし汁	
火 十	五夜ゼリー							   									みかん レモン			みかんゼリーの上に、レモン果汁入りの ウサギ型のゼリーが乗っています。
こ	てんばコシヒカリごはん																			
ポ 18	(ークカレー		脱脂粉乳				チャツネ			豚肉							りんご チャツネ (りんご、レモン、 レーズン)		大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中濃ソース エブリィカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
₹	ゆうにゅう		0																	
こ	まドレサラダ	ドレッシング	<del></del>	ドレッシング	<b>_</b>		ドレッシング		ドレッシング								ドレッシング (みかん)			野菜をごまドレッシングで和えます。
7	·レンジ		<b></b>		<b></b>		<del> </del>	<del> </del>		<del> </del>						<del> </del>	オレンジ			
ا الم	<del>-</del>				<b> </b>		<del> </del>	<del> </del>						<b></b>		<del> </del>				

曜日	こんだて	ŊŊ	乳乳乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		0				742300													
	鶏のパン粉焼き			パン粉			パン粉 マヨネーズ	 		鶏肉						<b></b>	マヨネーズ (レモン)			鶏肉にノンエッグのマヨネーズ、塩、こしょう、パセリ、パン粉を混ぜて焼きます。
19	ひじきの炒め煮						油揚げ	<del> </del>						ちくわ (すけそうたら、いとよりだ い、きんときだい、さんま)					大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素								もやし キムチの素 (トマト)	さといも	キムチの素 (りんご)		だし汁 みそ	
木												<del> </del>						<del> </del>		
	丸型横割りパン		0	0																
	ホキフライ タルタルソース			0			0 0	<del> </del>						水牛	きゅうり		レモン		大豆油	ノンエッグの1食用のタルタルソースで す。
	ぎゅうにゅう		0					<del> </del>												7.
	イタリアンサラダ			ドレッシング			ドレッシング			ドレッシング (鶏肉、豚肉)							ドレッシング (りんご、ぶどう)			野菜をイタリアンドレッシングで和えます。
金	ミネストローネ			マカロニ						<b>鶏肉</b> ペーコン (豚肉)					トムト 4ロハー				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
	ごてんばコシヒカリごはん							<u> </u>												
	ぎゅうにゅう いわしのかば焼き		0						ごま					いわし					大豆油 しょうゆ	片栗粉を付けたいわしを揚げ、しょうゆ、 砂糖、水あめ、ごまなどで作ったタレに漬 け込みます。
24	 即席漬け						しば漬け	 							きゅうり しば漬け (きゅうり)		しば漬け (梅酢)			野菜をしば漬けと塩で和えます。
	豚汁						豆腐	 		豚肉						さといも			大豆油 だし汁 みそ	
火	おはぎ							<del> </del>												
	角型食パン		0	0				ļ										<u> </u>		
	メイプルジャム ぎゅうにゅう		0					<del> </del>								<u> </u>				
	タンドリーチキン		ヨーゲルト					<del> </del>		鶏肉									しょうゆ	鶏肉をヨーグルト、塩、こしょう、カレー 粉、しょうゆなどで作ったタレに漬け込ん で、焼きます。
25			3-770					<del> </del>												で、焼きます。
	ウインナーと野菜のソテー 							<del> </del>		ウインナー (豚肉)									トマトピューレ	
	野菜と肉団子のトマト煮		粉チーズ	肉団子			肉団子			肉団子 ( <b>鶏</b> 肉)					<b>トムト</b> 4□ハ─				赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油	
水																				
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		0					<del> </del>												
	おろしハンバーグ			ドレッシング			ハンパーグ ドレッシング			ハンパーゲ (鶏肉、豚肉) ドレッシング (鶏肉、豚肉)			ドレッシング (ほたてエキ ス)	ドレッシング (かつお節エキス)	ハンパーグ (トマト)		ドレッシング (りんご、梅肉)		しょうゆ	ハンバーグの上に、だいこん、しょうゆ、 青じそドレッシングで作ったおろしソース をかけます。
26								<del> </del>		(2017)				まぐろ油漬け				<del> </del>		
	にんじんしりしり	炒りたまご		炒りたまご			炒りたまご							まぐろ油漬け (きはだまぐろ) 炒りたまご (かつお節エキス) かつおだし (かつお節、かつお第エキ ス、かつおエキス)						
	さつまいものみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ	
木	451 <b>5</b> 100																			富士岡小・神山小、東小のみ揚げパンで
	揚げパン 【富士岡小・神山小・東小】		0	0				 											大豆油	富士岡小・神山小、東小のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖をまぶします。 御殿場南小、朝日小、中学校のみメロン
	メロンパン 【南小・朝日小・中学校】 ぎゅうにゅう	0	0	0			0	   										<u></u>		御殿場南小、朝日小、中学校のみメロンパンです。パンにメロンパンの生地を乗せて焼いたものです。
27	ポークビーンズ						大豆			豚肉									大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ	
	フレンチサラダ	ドレッシング					ドレッシング										ドレッシング (レモン)			野菜をフレンチドレッシングで和えます。
金	りんごとカルピスゼリー		0				0										りんご			りんごのシロップ漬けが入ったゼリーと、 カルピスゼリーが2層になっています。

曜日	こんだて	ØÞ.	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
	うどん			0	<b>A</b>		7(22500													▲麺工場では【そば】も製造しています。
	きのこうどんつゆ						油揚げ			鶏肉				かまぼこ (すけそうたら、えそ、ぐ ち)					大豆油 しょうゆ だし汁	
30	ぎゅうにゅう		0																	
	まめまめサラダ	ドレッシング		ドレッシング			大豆 枝豆 ドレッシング		ドレッシング								ドレッシング (みかん)			大豆と枝豆、野菜をごまドレッシングで和 えます。
	手作りおにまん		ホットケーキ ミックス	ホットケーキミックス			ホットケーキミックス			ホットケーキミックス(豚肉=豚脂)										さつまいもが入った蒸しまんじゅうを作り ます。
月																				

## 【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。 貝:貝全般について表示します。 魚:魚全般について表示します。

野菜:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリーについて表示します。

果物:果物全般について表示します。

・よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への〇印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

だし汁	さば節、いわし節 かつお節 むろ節、まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキスパウダー
プイヨン	鶏肉、セロリー	אעעב	鶏肉、豚肉 魚番パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリィカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鷄肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	クラス付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご、ぶどう	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆 豚肉、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚番パウダー、トマト	クッキングトマトソー ス	豚肉、トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- ・いくらは、学校給食では基本的に使用しませんので、チェックの項目に入っていません。もし使用する場合は備考欄に記載します。
- ・給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
- ・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。
- ・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。麺類は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。
- ・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。
- ・魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。詳しくはお問い合わせください。
- ・給食センターでは、現在、除去食等の提供はしておりません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
- ・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。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
- ・この献立表は、コンタミ(※)については特に表示していません。
- ※コンタミ:コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。
- ・練り製品に使用している魚肉すり身は、時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。
- ★ 詳しくは南学校給食センター (0550-78-6689) までお問い合わせください。

