





日曜日	こんだて	卵	乳乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		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		
							大豆 大豆製品	豆乳														
19 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																			
	鶏のパン粉焼き			パン粉			パン粉 マヨネーズ			鶏肉							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。		
	ひじきの炒め煮						油揚げ							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		
20 金	丸型横割りパン ホキフライ		○	○										ホキ						大豆油		
	タルタルソース							○													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		○																			
	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。
	ミネストローネ				マカロニ					鶏肉 ベーコン (豚肉)							セロリー トマト			白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ		
24 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																			
	いわしのかば焼き								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。	
	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			
	おはぎ																					
25 水	角型食パン メイプルジャム		○	○																		
	ぎゅうにゅう		○																			
	タンドリーチキン		ヨーグルト							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。	
	ウインナーと野菜のソテー									ウインナー (豚肉)												
	野菜と肉団子のトマト煮		粉チーズ	肉団子				肉団子		肉団子 (鶏肉)							セロリー トマト			トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油		
26 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																			
	おろしハンバーグ				ドレッシング			ハンバーグ ドレッシング		ハンバーグ (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)	ハンバーグ (トマト)			ドレッシング (りんご、梅酢)		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かけます。	
	にんじんしりしり	炒りたまご		炒りたまご				炒りたまご						まぐろ油揚げ (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、かつお節エキス、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		
27 金	揚げパン 【富士岡小・神山小・東小】		○	○																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、きび砂糖をまぶします。	
	メロンパン 【南小・朝日小・中学校】	○	○	○				○													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。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	ボークビーンズ							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。	
りんごとカルピスゼリー		○					○												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。		

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		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	
							大豆 大豆製品	豆乳													
30 月	うどん			○	▲															▲麵工場では【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		
	ぎゅうにゅう		○																		
	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れます。
	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。

【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○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
ブイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリイカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉、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 コナツツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、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、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確認ください。
  - ・麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場です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いません。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。

