

# 令和4年度 7・8 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★6月分より、令和4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：豚肉、貝類⇒表示なし オクラ、しめじ、キシリトール⇒追加)

※○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。



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	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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												
1 金	シナモン揚げパン 【富士岡小・神山小・東小】		○	○														大豆油	富士岡小・神山小・東小のみシナモン揚げパンです。ロールパンを揚げて、シナモンときび砂糖をまぶします。	
	メロンパン 【御殿場南小・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のせて焼きます。	
	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								ドレッシング(りんご)			野菜をイタリアンドレッシングで和えます。	
	カレーポトフ				マカロニ														白ワイン フイオン スープストック しょうゆ	
4 月	はちみつレモンゼリー														レモン					
5 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	麻婆豆腐				麻婆豆腐の素			豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油											大豆油 みそ 中華スープ しょうゆ 中華スープ	
	五目ビーフン				オイスターソース			オイスターソース				ごま油								
	ブルーベリーゼリー															ブルーベリー				
6 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのゆずソースがけ												さば			ゆず		しょうゆ	さばを焼いて、ゆずの果皮や果汁、しょうゆなどで作ったソースをかけます。	
	きんぴらごぼう									ごま油			鶏肉					しょうゆ		
	豆腐と油揚げのみそ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
7 木	角型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ミラノ風チキンカツ		○	○									鶏肉					大豆油	鶏肉に、粉チーズやパジルなどが入った衣をつけて揚げたものです。	
	ベーコンと小松菜のソテー																	しょうゆ 大豆油 白ワイン フイオン スープストック しょうゆ		
ココロ野菜スープ																				
8 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ツナそば	炒り玉子		炒り玉子				炒り玉子						まぐろ 炒り玉子(かつお節エキス)					大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	星型ハンバーグ							○					鶏肉							
	七タ汁							豆腐						魚めん(すけそうたら) 星型かまぼこ(すけそうたら)					だし汁 しょうゆ	オクラやそうめん状のかまぼこ(魚めん)、星型のかまぼこが入った汁物です。
七タゼリー															ぶどう レモン みかん			ぶどうとサイダー風の2層ゼリーの上に、型抜きしたみかんゼリーがのっています。		
8 金	マーガリン入りねじり型パン		○	○																マーガリンが練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭メンチ	○		○				○											大豆油	鮭と野菜、マヨネーズが入った具材に、衣をつけて揚げたものです。
	野菜のさっぱり和え																		しょうゆ	野菜を、しょうゆ、塩、レモン汁で和えます。
	ピーンズポタージュ												鶏肉						大豆油 白ワイン フイオン スープストック ベシャメルソース	白いんげん豆と白花豆のペーストが入ったポタージュです。

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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											
11	中華麺			○	▲														▲めん工場では、【そば】も製造しています。
	しょうゆラーメンスープ	うずら卵		焼き豚				ねぎ油					なると(すけそうたら、いとよりだい)					大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	海鮮チヂミ			○				○				いか たこ	かつおだし						いかやたこが入った、韓国風のお好み焼きです。
	中華サラダ			ドレッシング				ドレッシング	ドレッシング	ドレッシング(鶏肉)				もやし					野菜を、ナムルドレッシングで和えます。
12	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	きびなごフライ			○				○					きびなご ▲きびなご(魚卵)					大豆油	▲きびなごは、魚卵が含まれることがあります。
	じゃがいものそぼろ煮									鶏肉	▲さつまあげ (えび、かに)		さつまあげ(たら、いとより、えそ) 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	▲さつまあげの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	かきたま汁	鶏卵											かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)	もやし				だし汁 しょうゆ	
13	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のハーブ焼き							○		鶏肉									
	コールスローサラダ	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。
	ラビオリのトマト煮		粉チーズ	ラビオリ										セロリー トマト				トマトピューレ 赤ワイン フイヨン コンソメ	ラビオリ(豚肉などの具を小麦粉の皮で包んだもの)を、トマトや粉チーズと一緒に煮込みます。
14	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		ごま油				白菜キムチ(さば、かつおエキス)				白菜キムチ(りんご) たくあん(梅酢)	しょうゆ	豚肉、白菜キムチ、たくあんをごま油で炒め、しょうゆなどで味付けします。
	ぎゅうにゅう		○																
	春巻き			○				○										大豆油	
	冬瓜の中華スープ	うずら卵						ねぎ油										テンタン 中華スープ しょうゆ	
15	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ごてんばこめカレー													米粉カレー ウ(トマト)				赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレーウを使用します。
	緑茶																		
	キャベツのソテー																		
	富士山ゼリー																		富士山型のソーダ味ゼリーです。
19	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ひじきごはんの具						枝豆						まぐろ					だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	富士山コロッケ			○				○		鶏肉								大豆油	富士山型のコロッケです。
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素			鶏肉				もやし キムチの素 (トマト)		キムチの素(りんご)		大豆油 だし汁 みそ	キムチの素が入ったみそ汁です。
20	角型食パン		○	○															
	いちごジャム																		
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きソーセージ																		
	マカロニサラダ	マヨネーズ ドレッシング		マカロニ			マヨネーズ ドレッシング											マヨネーズ(りんご) ドレッシング(レモン)	マカロニと野菜を、塩こしょう、マヨネーズ、フレンチドレッシングで和えます。
水	ベーコンと野菜のスープ																	フイヨン コンソメ 白ワイン	

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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											
21	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	揚げにらまんじゅう			○				○										大豆油	
	豚肉ともやしの炒め物								ごま油 ごま					もやし				中華スープ しょうゆ	
	中華コーンスープ	鶏卵							ごま油									中華スープ チンタン しょうゆ	
8/30	ごてんばコシヒカリごはん																		
	夏野菜カレー		脱脂粉乳					チャツネ		鶏肉				なす トマト		チャツネ(りんご、レモン、レーズン) りんご		大豆油 スープストック 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	海藻サラダ			ドレッシング				ドレッシング		ドレッシング(鶏肉)			ドレッシング(かつお節エキス)			ドレッシング(りんご、梅肉、レモン)			野菜と海藻を、青じそドレッシングで和えます。
8/31	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ルーロウファン具			オイスターソース				厚揚げ オイスターソース	ごま油										しょうゆ
	ぎゅうにゅう		○																
水	えびシュウマイ			○						えび			たら						
	中華スープ							ねぎ油					かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)	もやし				チンタン 中華スープ しょうゆ	

【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。

- 魚: 魚全般について表示します。
- 野菜、きのこ: なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼう、オクラ、しめじ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	ベシヤメルソース	乳、小麦、大豆
フイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉	スープストック	大豆、鶏肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	缶入付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソース	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、同じ工場ですべての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。

★ 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。

