

令和6年度 12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、野口、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	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考
2 月	中華めん	○	△																			(小麦)小麦粉
	豆乳担々めんスープ	○										○		○					たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ、練りごま ラー油に食用ごま油 (豆乳) (たけのこ) (しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																	
	えびシューマイ	○				○					○											(小麦)小麦粉、パン粉、たん白加水分解物 (えび) (貝)ほたてエキス
	フルーツ杏仁			○	○																パイン もも あんず	(たまご)乳等を主要原料とする食品 (乳)乳等を主要原料とする食品、加糖れん乳 (パイン)加熱済み (もも)加熱済み (あんず)杏仁豆腐ゼリーに杏仁粉
3 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	親子煮	○		○															たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (たまご)液卵 (たけのこ) (しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																	
	じゃじゃ豆	○				▲	▲	▲					○		▲			○				(小麦)しょうゆ (大豆) (しらす)いわし稚魚 (▲えび、かに、いか、さば)ちりめんじゃこは、 えび、かに、いか、さばを混獲する可能性のある 漁法で漁獲しています。
	野菜のひじきあえ	○																				(小麦)しょうゆ しそ味ひじきにしょうゆ
4 水	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ポークカレー	○			○															ココナッツ	りんご	(小麦)カレールウ、ハイグレードカレールウ しょうゆ (乳)ハイグレードカレールウ (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)すりおろしりんご 中濃ソースに含む フルーツチャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	手づくりツナコーンパイ	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂濃縮乳、香料
	オレンジ																					
5 木	食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	タラのレモン風味	○																				(小麦)しょうゆ
	ペンネ・アラビアータ	○																				(小麦)ペンネに小麦粉
	白菜のクリーム煮	○			○						○								マッシュルーム			(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシャメルソース (貝)ベシャメルソース (マッシュルーム)

令和6年度 12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、野口、小島

[illegible]

令和6年度 12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、野口、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	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備考
13	ごてんばコシヒカリごはん																					
	納豆	○											○								りんご	(小麦)タレにしょうゆ (大豆) (りんご)タレにりんご酢
	ぎゅうにゅう				○																	
	厚焼き玉子	○		○																		(小麦)醸造酢、しょうゆ (たまご)鶏卵
	野菜の磯あえ	○				▲	▲												もやし			(小麦)しょうゆ (もやし) (▲えび・かに)焼きのりで使用しているのりは、えび、かにが生息する海域で採取しています。
金	ほかほか豚汁																					
16	ソフトめん	○	△																			(小麦)小麦粉
	ミートボールソース	○											○						マッシュルーム		りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ つくねにパン粉、粉末状植物性たん白 (大豆) (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	手づくりケーキサレ	○			○																	(小麦)ホットケーキミックス粉に小麦粉 (乳)牛乳、ナチュラルチーズ ホットケーキミックス粉に香料
	フルーツのゼリーあえ																				もも パイ	(もも)加熱済み (パイ)加熱済み
月																						
17	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	あじの南蛮漬	○																				(小麦)しょうゆ
	茎わかめのきんぴら	○				▲	▲															(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)茎わかめは、えび、かにが付着する漁法で採取しています。
	実だくさん汁																					
火																						
18	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	肉みそおでん	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵
	ピリ辛きゅうり	○										○								きゅうり		(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり)
	りんご																				りんご	(りんご)
水																						
19	バターロールパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳、バターミルクパウダー バター、生クリーム
	ぎゅうにゅう				○																	
	もみの木ハンバーグ																				りんご	(りんご)中濃ソースに含む
	スターサラダ	○																	きゅうり		パイ	(小麦)マカロニに小麦粉 (きゅうり) (パイ)ドレッシングにパイ果汁
	コーンポタージュ	○			○						○											(小麦)ポタージュエースコーンに小麦粉 (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム クリームコーンに脱脂濃縮乳 ポタージュエースコーンに脱脂粉乳、全粉乳 乳糖、チーズ、乳等を主要原料とする食品、香料 (貝)ポタージュエースコーンにほたてエキスパウダー
木	サンタさんのチョコケーキ	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)液全卵 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品 チョコレート、カゼインNa、ホエイソルト

令和6年度 12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、野口、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	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考
20	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉と南瓜のゆずみそがらめ																				ゆず	(ゆず)ゆず皮、ゆず果汁
	れんこんのごまドレあえ	○										○							きゅうり			(小麦)しょうゆ (ごま)ドレッシングに食用植物油脂、 いりごま、ねりごま (きゅうり)
	すいとん汁	○																	しめじ			(小麦)しょうゆ すいとんに小麦粉 (しめじ)
金																						

【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。
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、ポ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、ハト麦を使用する場合のみ表示しています。
野菜：もやし、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をしていませんのでご注意ください。ただし、ほだてに関しては、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、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、ブルーベリー、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。
しらす：かたくりいわたしの稚魚(しらす・ちりめん干し)を使用する場合は表示をしています。

●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。

カレーうどん	(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	ベシメルソース	(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、粉末植物油脂 (貝)ほだてエキス
ハヤシルウ	(小麦)小麦粉	中華スープ	(ごま)食用植物油脂	ハイグレード カレーうどん	(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

※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、その他の項目については、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確認ください。