

令和6年度 1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
9 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さばの甘酢あんかけ	○													○							(小麦)しょうゆ (さば)
	れんこんのきんぴら	○										○										(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油
	甘酒のあったかみそ汁																					
10 金	ココアあげパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	フレンチサラダ																				きゅうり	りんご (きゅうり) (りんご)りんご酢にりんご果汁
	とり肉のクリーム煮	○		○	○						○								マッシュルーム			(小麦)ベシャメルソース (たまご)うずら卵 (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)
	いちご																					いちご (いちご)
14 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	肉豆腐	○										○										(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (えのき) (しいたけ)
	キャベツとコーンのあえもの	○																				(小麦)しょうゆ
	あんこ&クリームチーズパイ	○			○																	(小麦)パイシートに小麦粉 (乳)パイシートに脱脂粉乳、香料 クリームチーズ
15 水	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	ヤンニョムチキン	○																				(小麦)しょうゆ
	もやしの塩ダレあえ	○										○										(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (もやし) (きゅうり)
	トックク	○																				(小麦)しょうゆ (しいたけ)
16 木	食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハンバーグBBQソース	○																				りんご (小麦)しょうゆ (りんご)すりおろしりんご
	ウィンナーと野菜のサイコロソテー	○																				(小麦)しょうゆ
	ミネストローネ																					
木	ミルククレープ	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)液卵、液卵白、乾燥卵白 (乳)乳等を主要原料とする食品、牛乳、濃縮乳 マーガリン、全粉乳、乳化剤

令和6年度 1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
17	ごてんばコシヒカリごはん																					
	コーヒー牛乳				○																	(乳)乳、乳製品
	まぐろメンチ	○								○												(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ (貝)ほたてエキス
	中濃ソース																				りんご	(りんご)
	こんぶの炒め煮	○																	しいたけ			(小麦)しょうゆ (しいたけ)
金	豚汁																					
20	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	豚キムチ	○																			りんご	(小麦)白菜キムチにしょうゆ (りんご)白菜キムチに含む
	いかチヂミ	○						○														(小麦)小麦粉、小麦粉でんぶん たん白加水分解物、風味調味料 (いか)
月	はるさめスープ	○									○								もやし たけのこ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (もやし) (たけのこ)
21	食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	チリコンカン																		マッシュルーム			(マッシュルーム)
	フライドポテト																					
	小松菜とコーンのソテー																					
火	おこめのムース			○	○																	(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品 香料、加糖卵黄 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品 ミルクカルシウム、香料
22	メロンパン	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳、香料
	ココアぎゅうにゅう				○																	
	とり肉のからあげ	○																				(小麦)しょうゆ、小麦粉
	野菜のコロコロスープ	○																				(小麦)しょうゆ
	サイダーゼリーあえ																				パイ もも	(パイ)加熱済 (もも)加熱済
水																						
23	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	かつおツナの厚焼き玉子	○		○																		(小麦)かつお味つけ、醸造酢、しょうゆ (たまご)鶏卵
	ゴテンバボークの肉じゃが	○																				(小麦)しょうゆ
木	うんみゃあみそ汁					▲	▲															(▲えび、かに)生ワカメはえび、かにが付着する漁 法で採取しています。
24	麦ごはん															○						(麦)強化精麦
	ぎゅうにゅう				○																	
	さけの塩焼き																					
	おかかたくあん											○									うめ	(ごま)ごま油 (うめ)たくあんに梅酢
金	すいとん汁	○																				(小麦)すいとんに小麦粉 しょうゆ

令和6年度 1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 1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	

【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（△）：種類は、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。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、えのきだけ、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、ほだてに関しては、だしやエキ스가含まれている場合も記載します。
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：かたくちいわしの稚魚（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	ベシャメルソース	（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

※パンや種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。