令和7年度 3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 В 小麦 そば k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 献立 野菜類 ナッツ類 果物 備考 曜日 ごてんばコシヒカリごはん (小麦)しょうゆ (たまご)錦糸たまごに液卵、乾燥卵白 しいたけ 0 \circ 0 ちらし寿司の具 (えび) たけのこ (しいたけ) 3 (たけのこ) 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ えのきたけ お花の豆腐ハンバーグ 0 (えのきたけ) たらつみれのおすまし \circ (小麦)うすくちしょうゆ (豆乳)豆乳加工品 もも (もも)白桃ピューレ いちごりんご 月 桃の花三食ゼリー 0 (いちご)いちご果汁 (りんご)ゲル化剤 (小麦)小麦粉 食パン 0 (乳)脱脂粉乳 いちごジャム いちご (いちご) 0 ぎゅうにゅう あしたカツ!(メンチ) 0 (小麦)パン粉、バッターミックス (小麦)しょうゆ 4 もやしのガーリックソテー 0 もやし (もやし) (小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム マッシュルーム (貝)ベシャメルソース きのこのクリーム煮 0 0 0 エリンギ (マッシュルーム) しめじ (エリンギ) (しめじ) 火 ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 0 ぶりのみりん醤油焼き 0 (小麦)しょうゆ (小麦)しょうゆ 0 0 炒りたまごにしょうゆ にんじんしりしり (たまご)炒りたまごに液卵、乾燥卵白 スタミナ豚汁 水 ぶどうゼリー ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 厚揚げの肉みそがらめ 6 (小麦)しょうゆ 野菜の昆布あえ 0 塩昆布にしょうゆ (小麦)しょうゆ だんご汁 0 しいたけ (しいたけ) 木

令和7年度 3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 В 小麦 そば k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 献立 野菜類 ナッツ類 果物 備考 曜日 (小麦)小麦粉 干ぶどうパン 0 \bigcirc (乳)脱脂粉乳 0 ぎゅうにゅう (小麦)しょうゆ、パン粉、小麦粉 7 大豆コロッケ 0 0 (大豆)大豆水煮 (小麦)しょうゆ 水かけ菜のペペロンチーノ \bigcirc スパゲッティに小麦粉 ポトフ 金 ソフトめん 0 \triangle (小麦)小麦粉 (小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (大豆)蒸しひきわり大豆 ミートソース 0 0 マッシュルーム りんご (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む ぎゅうにゅう 0 10 野菜のコロコロソテー (小麦)パイシートに小麦粉 (たまご)カスタードクリームに卵黄 (乳)パイシートに脱脂濃縮乳、香料 カスタードアップルパイ 0 \circ 0 0 りんご カスタードクリームに脱脂粉乳、香料 (シナモン) (りんご)加熱済 月 ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 0 (小麦)しょうゆ さばのみぞれ煮 0 0 (さば) 11 (小麦)しょうゆ 0 ピリカラこんにゃく 0 (ごま)ごま油 ごまみそ汁 0 (ごま)いりごま、練りごま 火 ごてんばコシヒカリごはん (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 チキンカレー 0 0 りんご (りんご)すりおろしりんご 中濃ソースに含む 12 フルーツチャツネに含む (小麦)しょうゆ、アミノ酸液 福神漬け 0 うめ きゅうり (きゅうり) (うめ)梅酢 ぎゅうにゅう 0 ほうれん草オムレツ 0 (たまご)液卵、油脂加工品、食用卵殻粉 水

令和7年度 3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 В 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 | シナキン | しらす 献立 野菜類 ナッツ類 果物 備考 曜日 (小麦)小麦粉 \bigcirc 背割りロールパン 0 (乳)脱脂粉乳 (小麦)蒸し中華めんに小麦粉、小麦たんぱく (しらす)青海苔入り削り節粉末にいわしの煮干し 0 \circ もやし りんご 焼きそばパンの具 (りんご)焼きそばソース粉末に含む ウスターソースに含む 13 ぎゅうにゅう 0 (たまご)鶏卵 中華コーンスープ 0 0 0 (乳)クリームコーンに脱脂濃縮乳 (ごま)中華スープ 清見オレンジ 木 ごてんばコシヒカリごはん 0 ぎゅうにゅう とり肉のチリソースあえ 0 (ごま)ごま油、中華スープ (小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 14 茎わかめの中華サラダ 0 0 もやし (もやし) (▲えび・かに)茎ワカメは、えび・かにが付着する漁 法で採取しています。 (小麦)しょうゆ たけのこ (ごま)中華スープ きくらげと春雨のスープ 0 0 (たけのこ) (きくらげ) 金 赤飯 ごま塩 0 (ごま) 0 ぎゅうにゅう (小麦)パン粉、小麦粉、乾燥パン粉 えびフライ 0 0 (えび) 17 (小麦)しょうゆ (もやし) 0 もやし 野菜の磯あえ \blacksquare (▲えび・かに)焼のりで使用している原藻は、えび・ かにが生息する海域で採取しています。 (小麦)しょうゆ 0 \circ かきたま汁 えのきたけ (たまご)鶏卵 (えのきたけ) (小麦)小麦粉 (たまご)液全卵、液卵白 月 お祝いデザート 0 0 0 いちご (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、 クリーム(乳製品)、カゼインNa、乳清ミネラル (いちご)いちごピューレ、いちご濃縮果汁

令和7年度 3月分 学校給食予定献立表(アレルギー用)

																			御馬	设場市立西学校	給食センター	TEL:89-2944 栄養士:山崎、野口、小島
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
	食パン	0			0																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	メイプルジャム																					
	ぎゅうにゅう				0																	
18	マカロニグラタン	0			0						0								マッシュルーム			(小麦)マカロニに小麦粉 ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、バター、牛乳、脱脂粉乳 生クリーム、チーズ (貝)ベシャメルソース (マッシュルーム)
	きゅうりとコーンのサラダ			0															きゅうり			(たまご)ドレッシングに卵黄 (きゅうり)
	大麦と野菜のスープ															0						(麦)大麦
火																						

【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(Δ):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、ボ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いて、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、ほたてに関しては、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、バイン、マンゴー、メロン、ゆす、さくらんぼ、あんす、ブルーン、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。

カレールウ	(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) ほたてエキス
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 カレールウ	(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、そのぼかの項目については、調味料や加工食品に含まれているものもあります。※備考欄こついては、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。※房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。※房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注意ください。