

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

[illegible]

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

[illegible]

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

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	背割りロールパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	焼きそばパンの具	○																○	もやし		りんご	(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 (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
	ぎゅうにゅう				○																	
	中華コーンスープ			○	○							○										(たまご)鶏卵 (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																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉のチリソースあえ											○										(ごま)ごま油、中華スープ
	茎わかめの中華サラダ	○				▲	▲					○							もやし			(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (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。
金	きくらげと春雨のスープ	○										○							たけのこ きくらげ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (たけのこ) (きくらげ)
17	赤飯																					
	ごま塩											○										(ごま)
	ぎゅうにゅう				○																	
	えびフライ	○				○																(小麦)パン粉、小麦粉、乾燥パン粉 (えび)
	野菜の磯あえ	○					▲	▲											もやし			(小麦)しょうゆ (もやし) (▲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。
	かきたま汁	○		○															えのきたけ			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのきたけ)
	お祝いデザート	○		○	○																いちご	(小麦)小麦粉 (たまご)液全卵、液卵白 (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
18	食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	メイプルジャム																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	マカロニグラタン	○			○						○								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			○															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															○						(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（△）：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、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	ハイクレード 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。