

令和6年度 5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: 野口、小島、山崎

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	とり肉	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		
1	お茶入り食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳		
	ぎゅうにゅう				○																				
	ホキのお茶フライ																								
	ウインナーと野菜のソテー																								
水	グリーンピースポタージュ	○			○						○	○											(小麦)ベシヤメルソース (乳)ベシヤメルソース、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム (貝類)ベシヤメルソース (とり肉)スープストック		
	ごてんばコシヒカリごはん																								
2	たけのこ寿司の具	○																						(小麦)しょうゆ (たけのこ) (しいたけ)	
	ぎゅうにゅう				○																			(とり肉)	
	かぶとハンバーグ											○												(小麦)しょうゆ	
	すまし汁	○																						(小麦)小麦粉 (たまご)加糖卵黄、鶏卵 (乳)脱脂粉乳、乳たん白	
木	カスタードどら焼き	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご)加糖卵黄、鶏卵 (乳)脱脂粉乳、乳たん白	
	ごてんばコシヒカリごはん																								
7	チキンカレー	○			○							○										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、脱脂粉乳 (とり肉)とり肉、スープストック (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				○																				
	大根サラダ	○										○												(小麦)ドレッシングにしょうゆ (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 (きゅうり) (しいたけ)ドレッシングに含む (りんご)ドレッシングに含む	
	白ごまプリン			○	○								○											(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品 (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 (ごま)ねりごま	
8	ごてんばコシヒカリごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	さばのおろしそ風味	○														○								(小麦)しょうゆ (さば)	
	ひじきと大豆の炒め煮	○				▲	▲					○	○											(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)ひじきはエビ・カニが生息している 漁場で採取されています。 (ごま)ごま油 (大豆)	
水	豚汁												○											(ごま)ごま油	
	バターロール型パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
9	ぎゅうにゅう				○																				
	ツナとポテトのグラタン	○			○						○											マッシュルーム		(小麦)ベシヤメルソース パン粉に小麦粉、イーストフード (乳)ベシヤメルソース、バター、牛乳、脱脂粉乳、 生クリーム、ナチュラルチーズ (貝類)ベシヤメルソース (マッシュルーム)	
	トマトとたまごのスープ			○								○												(たまご)鶏卵 (とり肉)コンソメ、フィヨン	
	ジュースーオレンジ																						オレンジ	(オレンジ)未加熱	
10	ごてんばコシヒカリごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	春野菜のうま煮	○																						(小麦)しょうゆ (たけのこ)	
	厚焼き玉子	○		○																				(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)鶏卵	
金	大根の浅漬け	○																						(小麦)塩昆布にしょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん																								
13	ぎゅうにゅう				○																				
	揚げ出し豆腐の肉みそがけ											○												(とり肉)	
	つきこんにゃくの炒り煮	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油	

令和6年度 5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：野口、小島、山崎

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	とり肉	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	
月	かきたま汁	○		○																	えのき			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのき)

令和6年度 5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：野口、小島、山崎

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	とり肉	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	
29	ナン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ビーンズドライカレー	○			○																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	
	ぎゅうにゅう				○																			
	フライド磯ポテト					▲	▲																	(▲えび、かに)あおさに使用している海苔はえび・かにが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	コンソメスープ	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン、コンソメ
30	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	親子煮	○		○								○												(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉) (たけのこ) (しいたけ)
木	ししゃもフライ	○								○														(小麦)小麦粉、パン粉、バターミックス (魚卵)ししゃも
	即席漬け																							(きゅうり) (うめ)たくあん・梅酢
	ごてんばコシヒカリごはん																							
31	焼肉丼の具	○											○											(小麦)焼き肉のタレにしょうゆ、香辛料 (ごま)ごま油 (りんご)焼き肉のタレにりんごバルブ、りんご酢
	ぎゅうにゅう				○																			
	実だくさん汁																							
	シュガーパイ	○			○																			(小麦)パイシートに小麦粉 (乳)パイシートに脱脂濃縮乳、香料
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、同じ工場では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、ホ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：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。だしやエキスが含まれている場合は表示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、グレープフルーツ、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、プルーン、うめ、ネクタリン、びわ、かりん、すもも（プラム）、マルメロ、オレンジ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。

バイタン	(とり肉) 鶏ガラ	スープストック	(とり肉) ミルポワパウダー チキンパウダー 鶏脂	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
チンタン	(とり肉) 鶏ガラ	コンソメ	(とり肉) たん白加水分解物 チキンエキスパウダー チキンコンソメパウダー 鶏脂	カレールウ	(小麦) 小麦粉
フイオン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイオン	中華スープ	(ごま) 食用植物油 (とり肉) たん白加水分解物 チキンパウダー	ハシャメルソース	(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 (貝) ほたてエキス
ハヤシルウ	(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 (とり肉) チキンエキス	とりがらすoup	(とり肉) 肉付鶏骨

※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、同じ工場では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。