

令和6年度 9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月	ソフトめん	○	▲																			(小麦)小麦粉
	なすトマソース	○											○						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(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 野菜のコロコロソテー				○																	
	かぼちゃパイ	○			○																	(小麦)パイシートに小麦粉(乳)パイシートに脱脂濃縮乳、香料バター
10月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	テジブルコギ	○										○										(小麦)しょうゆ(ごま)ごま、ごま油
	いかチヂミ	○						○														(小麦)小麦粉、小麦でんぷん、たん白加水分解物風味調味料(いか)
火	わかめスープ	○				▲	▲					○										(小麦)しょうゆ(▲えび・かに)生わかめは、えび、かにかが付着する漁法で採取しています。(ごま)中華スープ(えのきたけ)
	ごてんばコシヒカリごはん																					
11月	ひじきごはんの具	○				▲	▲															(小麦)しょうゆ(▲えび・かに)乾燥ひじきの原料は、えび、かにかが生息している漁域で採取されています。
	ぎゅうにゅう				○																	
	つくねの照り焼き	○										○										(小麦)しょうゆ(ごま)
	さつまいものみそ汁																					
12月	りんごチップロールパン	○			○																りんご	(小麦)小麦粉(乳)脱脂粉乳(りんご)
	ぎゅうにゅう タラのオーロラソースがけ ズッキーニのソテー				○																	
	かぼちゃのミルクスープ	○			○						○								マッシュルーム			(小麦)ベシヤメルソース(乳)ベシヤメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳(貝)ベシヤメルソース(マッシュルーム)
	ごてんばコシヒカリごはん																					
13月	ぎゅうにゅう				○																	
	うさぎ型 おろしハンバーグ	○																				(小麦)しょうゆ
	里芋のそぼろ煮	○																				(小麦)しょうゆ
	十五夜すまし	○																				(小麦)しょうゆ(しめじ)
金	お月見大福												○									(豆乳)豆乳加工食品、豆乳クリーム

令和6年度 9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	
25	ごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ししゃもの磯辺フライ	○								○												(小麦)パン粉、小麦粉、植物性たん白(魚卵)ししゃも	
	野菜のさっぱりあえ																				きゅうり	うめゆず (きゅうり) (うめ)ドレッシングに梅肉 (ゆず)ドレッシングにゆず皮	
水	肉豆腐	○										○										えのきたけ	(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (えのきたけ)
	食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
26	黒豆きなこクリーム				○							○											(乳)乳糖、乳等を主要原料とする食品 (ごま)植物油
	ぎゅうにゅう				○																		
	チキンのマーマレード煮	○																					(小麦)しょうゆ
	トマトスープ																						
木	フルーツポンチ																						パイ もも りんご (パイ)加熱済 (もも)加熱済 (りんご)加熱済
	ごはん																						
27	ぎゅうにゅう				○																		
	さんまのかば焼き	○																					(小麦)しょうゆ
	こんぶの炒め煮	○																					(小麦)しょうゆ (しいたけ)
	豆腐となめこのみそ汁																						(なめこ)
金	ごはん																						
	牛乳				○																		
30	酢鶏	○																					(小麦)しょうゆ (たけのこ) (しいたけ)
	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
	冷凍みかん																						
	月																						

【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、同じ工場ですべて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、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、ポークヒ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：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、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)を使用してい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。

カレールー	(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 (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	ハイグレード カレールー	(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、そのほ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、足りない分は次回まで使用しています。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。