

# 令和5年度 6月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

船橋市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 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	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 木	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	さばの香味だれかけ	○											○			○							(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (さば)
	きんぴらごぼう	○										○	○										(小麦)しょうゆ (とり肉) (ごま)ごま、ごま油
	かぼちゃのみそ汁																			えのき			(えのき)
2 金	ごてんばコシヒカリごはん																						
	親子丼の具	○		○								○								だけのこ しいだけ			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉) (たけのこ) (しいだけ)
	ぎゅうにゅう				○																		
	ちくわの磯辺揚げ	○				▲	▲																(小麦)小麦粉、でん粉 (▲えび、かに)ちくわで使用している原料の魚はえび、かにを食べています。
5 月	野菜のゆかりあえ	○																		きゅうり		うめ	(小麦)しょうゆ (きゅうり) (梅)ゆかりに梅酢
	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 (乳)粉チーズ (とり肉)デミグラスソース、スープストック (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	かみかみポテト	○			○	▲	▲							○					○		アーモンド		(小麦)しょうゆ (乳)牛乳 (▲えび、かに)かたくちいわしはえびを捕食しており、えび、かにが 生息する海域で捕獲しております。 (大豆) (しらす)煮干しにかたくちいわし (アーモンド)
青りんごゼリー																						りんご	(りんご)りんご果汁
6 火	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ししやもの南蛮漬け	○								○													(小麦)しょうゆ (魚卵)ししやも
	ツナとひじきのうま煮	○				▲	▲																(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)ひじきはえび、かにが生息している漁域で採取されています。
7 水	豚汁																						
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	麻婆豆腐	○										○	○							だけのこ しいだけ			(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ、チンタン (ごま)中華スープ (たけのこ) (しいだけ)
8 木	えびシューマイ	○				○					○												(小麦)パン粉、小麦粉、たん白加水分解物 (えび)えび (貝)ほたてエキス
	茎わかめ中華サラダ	○				▲	▲						○							きゅうり			(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)茎わかめはえび、かにが付着する漁法で採取しています。 (ごま)ごま油 (きゅうり)
	黒糖食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
8 木	ぎゅうにゅう				○																		
	揚げタコ焼き屋さん	○							○														(小麦)かつおだし、小麦粉、揚げ玉 (たこ)
	もやしガーリックソテー	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
	ココロ野菜スープ	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ、ブイヨン
ソフトクリームヨーグルト				○																		(乳)乳製品、ミルクカルシウム、乳たんぱく	

# 令和5年度 6月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

館殿橋市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 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	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	
9 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	カミカミ丼の具	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 (しめじ)
	ぎゅうにゅう				○																			
	きゅうり漬け	○																						(小麦)しょうゆ (きゅうり)
	いわしのつみれ汁																							
12 月	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	いわしのかば焼き	○																						(小麦)しょうゆ
	大豆の磯煮	○				▲	▲						○	○										(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)ひじきはえび、かにが生息している漁域で採取されています。 (ごま)ごま油 (大豆)
	ずまし汁	○																						(小麦)しょうゆ ほきふりに小麦粉、小麦たんぱく (しめじ)
13 火	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	県産ブルーベリージャム																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉のバーベキューソース	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉) (りんご)すりおろしりんご
	大麦のミネストローネ											○						○						(とり肉)フイオン、コンソメ (麦)おむぎ
15 木	フルーツのゼリーあえ																							(小麦)しょうゆ (りんご)すりおろしりんご
	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	おろしハンバーグ	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)ハンバーグに含む
	にんじんしりしり	○		○																				(小麦)しょうゆ 炒りたまごにしょうゆ (たまご)炒りたまごに鶏卵、乾燥卵白
16 金	キャベツのみそ汁																							
	ねじりパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	コーヒーぎゅうにゅう				○																			(乳)乳、乳製品
	かぼちゃひき肉フライ	○																						(小麦)しょうゆ、パン粉、小麦グルテン酵素分解物、小麦粉 (りんご)ウスターソースに含む
	パンネのソテー	○																						(小麦)マカロニ、しょうゆ
19 月	カレーポトフ											○												(とり肉)フイオン、コンソメ
	うどん	○	△																					(小麦)小麦粉
	五目うどんのつゆ	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉) (しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																			
	枝豆のかき揚げ	○																						(小麦)小麦粉
20 火	野菜のごまあえ	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)
	丹那牛乳プリン			○	○																			(たまご)鶏卵 (乳)牛乳、生クリーム、全粉乳
	ごてんばコシヒカリごはん																							
20 火	ぎゅうにゅう				○																			
	黒はんぺんのお茶揚げ	○															○							(小麦)小麦粉 (さば)黒はんぺんに含む
	煮びたし	○																						(小麦)しょうゆ
	ピリ辛みそ汁																							(りんご)キムチの素にりんごハルブ



# 令和5年度 6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

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	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ホキと大豆のねぎだれあえ	○											○	○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆)
	野菜の磯あえ	○					▲	▲															(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)焼きのりはえび、かにが生息する海域で採取しています。
	豆腐と玉ねぎのみそ汁																						
木	型抜きチーズ				○																		(乳)ナチュラルチーズ
30	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ピビンバ(肉の炒め煮)	○		○																			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵たまごに鶏卵、乾燥卵白
	ピビンバ(ナムル)	○										○	○										(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 (ごま)ドレッシングに食用植物油、ごま
	ぎゅうにゅう				○																		
	ワンタンスープ	○										○	○										(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ ワンタンにしょうゆ、小麦粉、小麦たん白 (とり肉)バイタン、チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ (しいたけ)
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(△)：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。五目米豆、ホークピース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：小麦、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、だけご、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、ひね、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：かたくらいのしらす(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
フイヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイヨン	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	ベジメソース	(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	とりがらスープ	(とり肉) 肉付鶏骨

※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、足りない分は回数経過後に使用しています。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。

## お知らせ

4月の調査の結果を受けて、6月  
から項目を変更しました。  
【アレルギー献立表についての注意事  
項】にも変更があります。必ずお読みく  
ださい。

