

令和2年度 1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、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳 製 品	えび	かに	いか	ごま	魚 卵	と り 肉	山 手	貝 類	た こ	豆 乳	さ ば	き ぬ う り	ナ ツ ツ 類	果 物	備 考
木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	豚キムチ	○																	りんご	(小麦)キムチにしょうゆ (りんご)キムチにりんご
	チヂミ	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)植物油 (とり肉)チキンオイル
	はるさめスープ	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とり肉、中華スープ、チンタン
金	メロンパン	○		○	○															(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)香料、脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	ツナマヨオムレツ			○																(たまご)鶏卵、マヨネーズ風味油脂加工品
	いんげんとコーンのソテー										○									(とり肉)コンソメ
	ポトフ										○									(とり肉)とり肉、ブイヨン、コンソメ
乳酸菌飲料				○															(乳)脱脂粉乳	
月	ソフトめん	○	△																	(小麦)小麦粉
	ミートソース	○			○						○								りんご	(小麦)小麦粉、デミグラスソース (乳)粉チーズ、バター (とり肉)デミグラスソース、ブイヨン (りんご)中濃ソースにりんご
	ぎゅうにゅう				○															
	もやしのがーリックソテー	○									○									(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
	カリカリ大豆																			
火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	ホイコーロー	○									○									(小麦)しょうゆ チンメンジャンにしょうゆ (とり肉)コンソメ
	中華おこげスープ	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とり肉、中華スープ、チンタン
	ヨーグルト				○															(乳)ヨーグルト
水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	とりの唐揚げ	○									○									(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	切干大根の含め煮	○																		(小麦)しょうゆ
	豆腐と白菜のみそ汁					▲	▲													(▲えび、かに)わかめほえび、かにの生息域で採取して おります。

令和2年度 1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、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山手	貝類	たこ	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
21	丸型横割りパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ホキのフライ	○																		(小麦)パン粉、小麦粉	
	タルタルソース			○													○			(たまご)鶏卵 (きゅうり)ピクルス	
	ぎゅうにゅう				○																
	ブロッコリーとウィンナーのソテー	○																		(小麦)しょうゆ	
木	ほかほか野菜スープ	○									○									(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、フイヨン、コンソメ	
	かんぎつゼリー																		ゆず	(ゆず)ゆず果汁	
22	ごてんばコシヒカリごはん																				
	とんかつ	○																			(小麦)パン粉
	玉子とじ	○		○																	(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																
	すまし汁	○																			(小麦)しょうゆ 麩に小麦粉
金	お米のムース			○	○																(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料 加糖卵黄 (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
25	麦ごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さけの塩焼き																				
	野沢菜漬け	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油
	さつまいものみそ汁																				
月	26	黒糖入り角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	チンゲンサイのクリーム煮	○			○						○		○								(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、脱脂粉乳、粉チーズ、生クリーム、ベシャメルソース (とり肉)とり肉、フイヨン、コンソメ (貝)ベシャメルソース
	富士山コロッケ	○									○										(小麦)パン粉、小麦粉 (とり肉)
	野菜のコロコロソテー										○										(とり肉)コンソメ
火	りんご																		りんご	(りんご)	
27	ロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																			いちご	(いちご)
	ぎゅうにゅう				○																
	コーヒーズぎゅうにゅうの素																				
	くじら肉のノルウェー風	○									○										(小麦)しょうゆ くじら竜田揚げにしょうゆ (とり肉) (りんご)ウスターソースにりんご
水	こぶぎいも																				
	白菜のスープ	○									○										(小麦)しょうゆ (とり肉)フイヨン、スープストック

令和2年度 1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、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山手	貝類	たご	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
28	ごてんばコシヒカリごはん																			
	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
	かきたま汁	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
29	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめカレー																			
	緑茶																			
	キャベツのソテー																			
	豆乳プリンタルト														○					(豆乳)豆乳、調整豆乳粉末

【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。
 さば：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。
 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。
 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、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、オレンジを使用している場合のみ表示をしています。

●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。

パイタン	(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
フィヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフィヨン	中華スープ	(ごま) 食用植物油脂 (とり肉) たん白加水分解物 チキンパウダー	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	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。
 ※角介エキスは、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。