

令和2年度 2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、齋藤

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 芋	貝 類	たご	豆 乳	さ ば	き ゆう うの	ナ ツ ツ 類	果 物	備 考
9	黒糖入り角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	ロールキャベツ	○									○								りんご	(小麦)しょうゆ、パン粉 (とり肉) (りんご)ウスターソース
	ツナとマカロニのソテー	○																		(小麦)しょうゆ、マカロニ
	ポトフ										○									(とり肉)とり肉、パイオン、コンソメ
火	(中のみ)メープルフィナンシェ	○		○	○													アーモンド	(小麦)小麦粉 (たまご)卵白、香料 (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 カゼインナトリウム、香料 (アーモンド)アーモンドプードル	
10	さくらごはん	○																		(小麦)しょうゆ
	ぎゅうにゅう				○															
	かつおフライ	○																		(小麦)パン粉、小麦粉
	ソース(個包装)																		りんご ブルーベリー	(りんご) (ブルーベリー)
	水掛菜の煮びたし	○																		(小麦)しょうゆ
水	かきたま汁	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	抹茶クリーム大福				○															(乳)クリーム、脱脂粉乳、乳糖、乳たんぱく、加糖練乳
12	玄米入りうずまき型パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	いわしのから揚げ カレー風味	○																		(小麦)しょうゆ
	栄養たっぷりひじきサラダ	○				▲	▲		○		○		○							(小麦)ドレッシングにしょうゆ、かつお節エキス、ほたてエキス (ごま)ドレッシングにごま油、ごま (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 (貝)ドレッシングにほたてエキス (▲えび、かに)ひじきは、えび、かにが生息している海域で 採取されています。
	チーズ(サラダにかける用)				○															(乳)
金	ほかほかスープ										○			○						(とり肉)とりがらスープ (豆乳)
15	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)パイオン、デミグラスソース (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○															
	ハートのコロケ	○									○									(小麦)パン粉、小麦粉 (とり肉)
	キャベツソテー										○									(とり肉)コンソメ
月	チョコプリン													○				カカオ	(豆乳)豆乳加工品 (カカオ)ココアパウダー	

令和2年度 2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、雲澤

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	山芋	貝類	だこ	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
24	揚げパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																
	ビーフシチュー	○			○						○								りんご	(小麦)小麦粉、デミグラスソース (乳)バター、生クリーム (とり肉)パイオン、デミグラスソース、スープストック (りんご)中濃ソースに含む	
	フレンチサラダ																○		りんご	(きゅうり) (りんご)りんご酢	
	パイナップル																		パイナップル	(パイナップル)	
水																					
25	黒米ごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	豆腐ハンバーグ	○									○									(小麦)しょうゆ ハンバーグにパン粉、小麦粉 (とり肉)ハンバーグにとり肉	
	海藻サラダ	○				▲	▲				○		○				○		りんご うめ	(小麦)ドレッシングにしょうゆ、ほたてエキス たん白加水分解物 (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 (貝)ドレッシングにほたてエキス (きゅうり) (りんご)ドレッシングに醸造酢、りんご (うめ)ドレッシングに梅肉 (▲えび、かに)わかめは、えび、かにかが附着する漁法で 採取しています。	
	ミネストローネ風おさく										○									(とり肉)パイオン、コンソメ	
木	みかんゼリー																				

【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。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、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。

パイナップル	(とり肉)鶏ガラ	スープストック	(とり肉)ミルポフパウダー 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
パイナップル	(とり肉)鶏ガラ チキンパイオン	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	ベジタブルソース	(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、同じ工場ですべて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。

※揚げ物は、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注意ください。