令和４年度　７・８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：内田、平間

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	野菜類	ナッツ類	果物	備　考
1	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	肉じゃが	○																			(小麦)しょうゆ
	のり入り玉子焼き	○		○																	(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)鶏卵
	抹茶のカップケーキ														○						(豆乳)
金																					
4	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉
	ジャージャーめんの具	○					▲				○	○	○					たけのこ			(小麦)しょうゆ (▲かに)カキなどの二枚貝には、かにが共生しているものがふくまれます。 (貝)オイスターソースにカキ (とり肉)チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ、ごま油 (たけのこ)
	ぎゅうにゅう				○																
	棒ぎょうざ	○																			(小麦)小麦粉、しょうゆ
	もやしとにらの生姜炒め	○		○	○							○	○								(小麦)しょうゆ (たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)ショルダーベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)中華スープ (ごま)中華スープ、ごま油
月																					
5	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ごてんばこめこカレー																				
	緑茶																				
	キャベツソテー																				
	富士山ゼリー																				
火																					
6	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さばの塩こうじ焼き															○					(さば)
	五目煮豆	○										○		○							(小麦)しょうゆ (とり肉) (大豆)
	とうがんと厚揚げのみそ汁														○						(豆乳)厚揚げに豆乳
水																					
7	山食パン	○			○																(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				○																
	星のハンバーグ											○								りんご	(とり肉) (りんご)中濃ソースに含む
	短冊サラダ	○											○					きゅうり			(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ねりごま、食用植物油脂 (きゅうり)
	天の川スープ	○			○							○	○								(小麦)しょうゆ、チキンボールにパン粉 (乳)チキンボールのパン粉に牛乳 (とり肉)チキンボール、チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ
木	七夕ゼリー																			パイン マンゴー さくらんぼ	(パイン) (マンゴー) (さくらんぼ)さくらんぼ果汁
8	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ぶりの竜田揚げ	○																			(小麦)しょうゆ
	切り干し大根のハリハリあえ	○										○						きゅうり しいたけ		ブルーン りんご	(小麦)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)ドレッシングにしいたけ (ブルーン)ドレッシングにブルーン (りんご)ドレッシングにりんご・醸造酢
	のっぺい汁	○											○								(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
金																					

令和４年度　７・８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：内田、平間

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	野菜類	ナッツ類	果物	備　考
11	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	とり肉のねぎ焼き	○										○									(小麦)しょうゆ (とり肉)
	青菜炒め	○																			(小麦)しょうゆ
	豚汁																				
月																					
12	黒糖角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	ほうれん草オムレツ			○																りんご	(たまご)鶏卵、マヨネーズ (りんご)マヨネーズ、食酢
	ペンネのソテー	○																			(小麦)マカロニ、しょうゆ
	ミルクスープ	○			○						○	○						マッシュルーム			(小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ベシャメルソース (とり肉)ブイヨン、スープストック (マッシュルーム)
火																					
13	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	八宝菜	○		○								○	○					たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (とり肉)チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ (たけのこ) (しいたけ)
	ねぎみそバオズ	○									○		○								(小麦)小麦粉、しょうゆ (貝)ホタテ粉 (ごま)ごま油
	アップルコンポート																			りんご	(りんご)
水																					
14	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	あじフライ	○																		りんご	(小麦)パン粉、小麦粉 (りんご)中濃ソースに含む
	茎わかめのきんぴら	○				▲	▲														(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。
	かぼちゃのみそ汁																				
木																					
15	リンゴチップ入りロールパン	○			○															りんご	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)
	ぎゅうにゅう				○																
	ミラノ風チキンカツ	○			○							○									(小麦)パン粉、小麦粉 (乳)粉チーズ (とり肉)
	まめまめソテー																				
	ABCスープ	○										○									(小麦)マカロニ、しょうゆ (とり肉)とり肉、コンソメ、ブイヨン
金																					
19	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さけのごまみそがけ	○											○								(小麦)しょうゆ (ごま)
	もやしの煮びたし	○																			(小麦)しょうゆ
	豆腐とわかめの味噌汁																	えのきだけ			(えのきだけ)
火																					
20	**ごてんばコシヒカリごはん**																				
	トマトハヤシソース	○			○							○						マッシュルーム		りんご	(小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (乳)生クリーム (とり肉)ブイヨン、デミグラスソース (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																
	ゆでとうもろこし																				
	カリカリ大豆													○							(大豆)
水																					

令和４年度　７・８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：内田、平間

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	野菜類	ナッツ類	果物	備　考
21	メロンパン	○		○	○																(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳、香料
	ぎゅうにゅう				○																
	ハムチーズフライ	○			○							○									(小麦)パン粉、小麦粉 (乳)チーズ (とり肉)ハムにとり肉
	肉団子と野菜のスープ	○			○							○									(小麦)チキンボールにパン粉 (乳)チキンボールのパン粉に牛乳 (とり肉)チキンボール、ブイヨン、スープストック
	いちごヨーグルト				○															いちご	(乳)脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、乳たんぱく質濃縮物、ホエイパウダー、クリーム (いちご)いちご果肉、いちご果汁
木																					
8/30	角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	みかんジャム																				
	ぎゅうにゅう				○																
	とり肉のラタトゥイユソース											○						マッシュルーム			(とり肉)とり肉、コンソメ (マッシュルーム)
	ウインナーと野菜のソテー	○																			(小麦)しょうゆ
火	フルーツポンチ														○					りんご パイン もも	(豆乳) (りんご)りんご果汁 (パイン) (もも)
8/31	背割りロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	スティックコロッケ	○																		りんご・	(小麦)小麦粉、パン粉 (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																
	キャベツとコーンのソテー											○									(とり肉)コンソメ
	豆と麦のスープ	○										○					大麦				(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン、スープストック (大麦)
水	レモンカスタードタルト	○		○	○																(小麦) (たまご)鶏卵 (乳)発酵乳、加糖練乳、香料

【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、ポ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いて、だしやエキスが含まれている場合は表示を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を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、パイン、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。

●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
ブイヨン	（とり肉）鶏ガラ チキンブイヨン	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注意ください。