

令和4年度 5月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

御殿橋市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 内田、平岡

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	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
23 月	ソフトめん	○	△																		(小麦)小麦粉	
	富士つけナポリタンスープ			○	○						○									りんご	(たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)生クリーム、ショルダーベーコンに牛乳・乳たんぱく (とり肉)とり肉、パイタン、とりがらスープ (りんご)ウスターソースに含む	
	粉チーズ				○																	(乳)粉チーズ
	ぎゅうにゅう				○																	
	大豆コロッケ	○													○							(小麦)しょうゆ、パン粉、小麦粉 (大豆)
24 火	海そうサラダ	○																				(小麦)しょうゆ
	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	揚げだ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
25 水	かきたま汁	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ガパオライスの具	○					▲				○		○									(小麦)しょうゆ (▲かにか)かきなどの二枚貝には、かにかが共生している ものが含まれます。 (とり肉) (貝)オイスターソースにかき
	ぎゅうにゅう				○																	
	フォースープ	○							○		○											(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、とりがらスープ
26 木	桃の杏仁豆腐				○															もも りんご	(乳)乳等を主要原料とする食品、香料 (もも) (りんご)	
	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	チョコクリーム	○			○														カカオ		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (カカオ)ココアパウダー	
	ぎゅうにゅう				○																	
	白身魚のフリッター	○				▲	▲															(小麦)小麦粉 (▲えび・かに)おきあみとアオサはえびが混ざる漁法で 採取しています。
27 金	コールスローサラダ																			パイン	(パイン)ドレッシングに含む	
	豆と麦のスープ	○									○										(小麦)しょうゆ (とり肉)フイヨン、スープストック	
	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	おろしハンバーグ	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)
30 月	ひじきの炒め煮	○				▲	▲															(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 漁域で採取しています。
	実だくさん汁																					
	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)しょうゆ
	ホイコーロー	○																				(小麦)しょうゆ、小麦粉、小麦たん白 (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、パイタン
月	ワンタンスープ	○							○		○											(小麦)しょうゆ、小麦粉、小麦たん白 (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、パイタン
	パインコンポート																			パイン	(パイン)	

令和4年度 5月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

前掲横浜市立西学校給食センター TEL：89-2944 栄園十：内田、平野

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	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
31	角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																	
	サーモンフライ	○		○													○					(小麦)パン粉、小麦粉 (たまご)卵白 (鮭)
	タルタルソース			○														○				(たまご)鶏卵 (きゅうり)ピクルス
	枝豆とコーンのソテー																					
火	ミネストローネ	○									○											(小麦)マカロニ (とり肉)フィオン、コンソメ

【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、ホ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ます。だしやエキスが含まれている場合は表示をいたし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いたし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、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。

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
フィオン	(とり肉)鶏ガラ チキンフィオン	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	バシヤメルソース	(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。

※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。

お知らせ
昨年度の項目となっています。
4月の調査の結果を受けて、6月
以降項目が変更になる予定です。

