

## 令和2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、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	山羊	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考
2	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ポークカレー	○			○						○					ココナッツ		トマト	りんご ぶどう	(小麦)しょうゆ、カレールウ、ハイグレードカレールウ (乳)ハイグレードカレールウ、脱脂粉乳 (とり肉)スープストック (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (トマト)ケチャップ (りんご)りんご 中濃ソース・チャツネに含む (ぶどう)チャツネにレーズン
	ぎゅうにゅう えだまめとコーンのソテー				○															
火	いちごのムース														○				いちご	(豆乳) (いちご)いちごピューレ
3	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)
水	にんじんしりしり	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)いり玉子に鶏卵・乾燥卵白
	いものこ汁																さば いわし			(さば)だし汁 (いわし)だし汁
4	角食パン	○			○															(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 (カカオ)ココアパウダー、カカオマス
	ぎゅうにゅう				○															
	ハムチーズサンドフライ	○			○						○									(小麦)小麦粉、パン粉 (乳)チーズ (とり肉)
木	フレンチサラダ																	きゅうり	りんご	(きゅうり) (りんご)果実酢に含む
	ポテトとうすら卵のスープ	○		○							○							セロリ		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (とり肉)とり肉、パイオン、スープストック (セロリ)パイオン





## 令和2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、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	牛肉	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考
17 水	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう				○															
	鶏肉と大豆のみそがらめ	○									○									(小麦)しょうゆ (とり肉)
	もやしの塩ダレあえ	○							○									きゅうり		(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 (きゅうり)
	かきたま汁	○		○													さば いわし			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (さば)だし汁 (いわし)だし汁
18 木	米粉入り丸型横スライスパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	スライスチーズ 焼き御殿場ハム ポイルキャベツ ぎゅうにゅう				○															(乳)チーズ
肉団子のクリーム煮	○				○								○					セロリ		(小麦)ベシャメルソース、肉団子に植物たん白・パン粉・しょうゆ (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシャメルソース、 肉団子にパン粉 (とり肉)パイオン、スープストック、肉団子にとり肉 (貝)ベシャメルソース (セロリ)パイオン
19 金	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう				○															
	にじますのから揚げ	○																にじます		(小麦)しょうゆ (にじます)
	ひじきの炒め煮	○					▲	▲										さば いわし		(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)ひじきは、えび・かにの生息している海域で 採取されています。 さつま揚げは、えび・かにを食べている魚を 使用しています。  (さば)だし汁 (いわし)だし汁
	豚汁																	さば いわし		(さば)だし汁 (いわし)だし汁
和梨ゼリー																		梨	(梨)梨果汁	

## 令和2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、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	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考
22	ごはんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう				○															
	ちゃんちゃん焼きオムレツ	○		○	○												鮭			(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)鶏卵 (乳)バター (鮭)
	いかのきんぴら	○						○	○											(小麦)しょうゆ (いか) (ごま)ごま、ごま油
	たまねぎのみそ汁																さば いわし			(さば)だし汁 (いわし)だし汁
月	アーモンド小魚	○				▲	▲		○							アーモンド	いわし			(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)かたくちいわしは、えび・かにを食べています。 (ごま) (アーモンド) (いわし)かたくちいわし
23	角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	ボークビーンズ	○			○													トマト		(小麦)しょうゆ (乳)脱脂粉乳 (トマト)トマトピューレ
火	ごはんばこめこコロッケ	○																		(小麦)小麦粉、パン粉
	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
24	丸型横スライスパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	白身魚フライ	○																		(小麦)小麦粉、パン粉、でんぶん
	タルタルソース			○														きゅうり		(たまご) (きゅうり)ピクルス
	ぎゅうにゅう				○															
	さっぱりサラダ																	きゅうり	みかん ゆず	(きゅうり) (みかん)ドレッシングにみかん果皮・みかん果汁 (ゆず)ドレッシングにゆず皮
水	キャロットポタージュ	○			○						○		○					セロリ		(小麦)ベシメルソース (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシメルソース (とり肉)スープストック、フイヨン (貝)ベシメルソース (セロリ)フイヨン
25	ごはんばコシヒカリごはん																			
	チキンカレー	○			○						○					ココナッツ		トマト	りんご ぶどう	(小麦)しょうゆ、カレールー、ハイグレードカレールー (乳)脱脂粉乳、ハイグレードカレールー (とり肉)とり肉、スープストック (ココナッツ)ハイグレードカレールー (トマト)ケチャップ (りんご)りんご 中濃ソース・チャツネに含む (ぶどう)チャツネにレーズン
	ぎゅうにゅう				○															
木	ウインナーと野菜のソテー	○																		(小麦)しょうゆ
	福神漬け	○																きゅうり		(小麦)しょうゆ、アミノ酸液 (きゅうり)

# 令和2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、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	山芋	貝類	たこ	豆乳	ナッツ類	魚	野菜	果物	備考
29	ソフトめん	○	△																	(小麦)小麦粉
	ミートソース	○			○						○							トマト	りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ (乳)脱脂粉乳 (とり肉)デミグラスソース、スープストック (トマト)ダイストマト、ケチャップ、トマトピューレ (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○															
	イタリアンサラダ										○							きゅうり		(とり肉)ドレッシングにチキンエキス・たん白加水分解物 (きゅうり)
月	かみかみポテト	○			○	▲	▲									アーモンド	いわし			(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、えびやかにが生息している海域で捕獲しています。 (アーモンド) (いわし)かたくちいわし
	ごてんばコシヒカリごはん																			
30	カミカミ丼の具	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油
	ぎゅうにゅう たくあん				○															
	いわしのつみれ汁																			(いわし)だし汁 いわしボールに含む (さば)だし汁
火	豆乳プリン														○					(豆乳)

## 【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。  
 魚：さけ、青魚(さば、あじ、いわし、さんま、ぶり、さわら等)を使用している場合のみ表示しています。  
 野菜：きゅうり、セロリ、トマトを使用している場合のみ表示をしています。  
 また、トマトは固形、トマトケチャップ、トマトピューレを使用している場合のみ表示しています。  
 ソースやコンソメ、フイオンなどにも原材料としてトマト、にんじんが入っていますが、表示はしていませんのでご注意ください。  
 果物：オレンジ、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、みかん、メロン、ゆず、ぶどう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。

だし汁	(さば) さば節 (いわし) いわし節	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
フイオン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイオン (セロリ) セロリ	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 (貝) ほたてエキスパウダー
パイタン	(とり肉) 鶏ガラ	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

お知らせ  
昨年度の項目となっています。

6月の調査の結果を受けて、8月以降項目が変更になる予定です。



※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確認ください。