

令和2年度 10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	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
8 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	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
	かきたま汁	○		○																	(小麦)しょうゆ (たまご)
9 金	丸型横割りパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	サーモンフライ	○																			(小麦)小麦粉、パン粉、でん粉
	中濃ソース (個包装)																			りんご ブルーベリー	(りんご) (ブルーベリー)
	ぎゅうにゅう				○																
	ハムとキャベツのソテー										○										(とり肉)コンソメ
	スコッチブロス										○										(とり肉)とり肉、パイヨン、コンソメ
ブルーベリーゼリー																					
12 月	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉
	サンマーめんのスープ	○							○		○										(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ オイスターソースにしょうゆ (ごま)中華スープ、ごま油 (とり肉)とりがらスープ、中華スープ
	ぎゅうにゅう				○																
	春巻き	○																			(小麦)小麦粉、しょうゆ、たん白加水分解物
	キムチあえ																○		りんご	(きゅうり) (りんご)キムチのもとにりんごパルプ	
13 火	ごてんばコシヒカリごはん																				
	親子煮	○		○							○										(小麦)しょうゆ (たまご) (とり肉)
	ぎゅうにゅう				○																
	黒はんぺんの紅葉揚げ	○		○																	(小麦)小麦粉 (たまご) (さば)黒はんぺんにさば
	野菜の磯あえ	○				▲	▲														(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)のりの原材料は、えび・かにの生息する海域で採取しています。
14 水	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ブルコギ	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油
	トックク	○									○										(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、とりがらスープ、コンソメ
	りんご																		りんご		(りんご)

令和2年度 10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	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
21 水	黒糖入り二つ折りパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	メンチカツ	○			○						○									(小麦)小麦粉、パン粉、香料、でん粉 (乳)乳化剤 (とり肉)
	こふきいも																			
	ミネストローネ	○			○						○									(小麦)マカロニに小麦粉 (乳)粉チーズ (とり肉)フイコン、コンソメ
22 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	厚焼き玉子	○		○																(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)
	秋野菜とひじきの炒め煮	○				▲	▲				○									(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきの原料は、えび・かにが生息する海域で採取されています。 (とり肉)
	豚汁																			
23 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	中華丼の具	○		○				○	○		○									(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (いか) (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、チンタン
	ぎゅうにゅう				○															
	えびしゅうまい	○				○							○							(小麦)小麦粉、パン粉、たん白加水分解物 (えび)えび、えびエキス (貝)ほたてエキス
	中華風サラダ	○							○								○			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり)
26 月	平うどん	○	△																	(小麦)小麦粉
	ほうとう汁																			
	ぎゅうにゅう				○															
	野菜コロッケ	○																		(小麦)小麦粉、パン粉、小麦粉加工品
	ひじきあえ	○																		(小麦)しょうゆ しそ味ひじきにしょうゆ
27 火	巨峰ゼリー																			
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	さばのごまみそがけ	○							○							○				(小麦)しょうゆ (ごま) (さば)
	栗ときのこの五目煮	○																		(小麦)しょうゆ
けんちん汁	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油	

令和2年度 10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	だこ	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																			
	ビビンバ（肉と卵の炒め煮）	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)錦糸卵に液卵・乾燥卵白
	ビビンバ（野菜のナムル）	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 ラー油にごま油
	ぎゅうにゅう				○															
水	ワンタンスープ	○							○		○									(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ 肉入りワンタンに小麦粉・小麦たん白・しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)パイタン、チンタン、中華スープ
29	バターロール型パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	ハロウィンハンバーグ										○								りんご	(とり肉)ハンバーグにとり肉 (りんご)中濃ソースにりんご
	イタリアンサラダ										○									(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)
木	キャロットポタージュ	○		○	○						○		○							(小麦)ベシャメルソース (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシャメルソース ベーコンに牛乳・乳たん白・ポークエキスパウダー (とり肉)フィヨン、スープストック (貝)ベシャメルソース
	パンブキンババロア														○					(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(△)：種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場です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。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、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)ほたてエキスパウダー
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。