

令和2年度 11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	山手	貝類	たこ	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
2 月	麦ごはん																			
	秋の実りカレー	○			○						○							ココナッツ	りんご	(小麦)カレールウ、ハイグレードカレールウ、しょうゆ(乳)脱脂粉乳、ハイグレードカレールウ(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(りんご)りんご中濃ソースにりんごチャツネにりんご
	ぎゅうにゅう				○															
	カリカリ大豆																			
	きゅうりとコーンのサラダ																○		パイン	(きゅうり)(パイン)ドレッシングにパイン果汁
4 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	治部煮	○									○									(とり肉)(小麦)しょうゆ麩に小麦粉
	いかのしょうが焼き	○						○												(小麦)しょうゆ(いか)
	野菜のごまあえ	○							○											(小麦)しょうゆ(ごま)いりごま、すりごま
かぼちゃプリンタルト	○		○	○															(小麦)小麦粉(たまご)鶏卵、卵殻カルシウム、加糖卵黄、香料、乳又は乳製品を主要原料とする食品(乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、脱脂粉乳、香料	
5 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	酢豚	○									○									(小麦)しょうゆ、小麦粉(とり肉)コンソメ
	にらたまスープ	○		○					○		○									(小麦)しょうゆ(たまご)鶏卵(ごま)中華スープ(とり肉)チンタン、中華スープ
オレンジゼリー																		オレンジ	(オレンジ)オレンジ果汁	
6 金	二つ折りパン	○			○															(小麦)小麦粉(乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	ツナコロッケ	○																		(小麦)しょうゆ、生パン粉、乾燥パン粉、小麦粉
	えだまめとコーンのソテー																			
パンプキンポタージュ	○			○						○		○							(小麦)ベシャメルソース(乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシャメルソース(とり肉)スープストック(貝)ベシャメルソース	
アーモンドフィッシュ	○				▲	▲		○									アーモンド		(小麦)しょうゆ(ごま)(アーモンド)(▲えび、かに)かたくちいわしは、えび、かにを食べています。	

令和2年度 11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	山手	貝類	たこ	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
9 月	ソフトめん	○	△																	(小麦)小麦粉
	ミートボールソース	○			○						○								りんご	(小麦)小麦粉、デミグラスソース 肉団子に植物たん白、パン粉、しょうゆ (乳)粉チーズ、バター 肉団子にパン粉 (とり肉)フィオン、デミグラスソース 肉団子に含む (りんご)中濃ソースにりんご
	ぎゅうにゅう				○															
	いかなゲット	○						○												(小麦)小麦粉 (いか)
10 月	フレンチサラダ																○		りんご	(きゅうり) (りんご)りんご酢
	ごてんばコシヒカリごはん																			
10 火	ぎゅうにゅう				○															
	タラと大豆のレモンじょうゆあえ	○																		(小麦)しょうゆ
	野菜のたくあんあえ	○							○								○			(小麦)塩昆布にしょうゆ (ごま)いりごま (きゅうり)
	豆腐とえのきのみそ汁					▲	▲													(▲えび、かに)わかめは、えび、かにの生息域で採取しております。
11 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	マーボー豆腐	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、チンタン
	ぎょうざ	○									○									(小麦)しょうゆ、小麦粉、醸造酢 (とり肉)
12 木	荳わかめの中華サラダ	○							○								○			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり)
	背割りロールパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
12 木	焼きそばパンの具	○	△																りんご	(小麦)小麦粉、小麦たん白 (りんご)焼きそばソース、ウスターソース (△そば)
	ぎゅうにゅう				○															
	きのこのクリームシチュー	○			○						○		○							(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、脱脂粉乳、粉チーズ、生クリーム、ベシャメルソース (とり肉)とり肉、フィオン、コンソメ (貝)ベシャメルソース
メロン																		メロン	(メロン)	

令和2年度 11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	山手	貝類	たこ	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
20 金	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ごてんばこめこハヤシ																	カカオ		(カカオ)ルウにココア粉末	
	緑茶																				
	きのこのソテー																				
	スイートポテト																				
24 火	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さわらの照り焼き	○																		(小麦)しょうゆ	
	野菜の煮びたし	○																		(小麦)しょうゆ	
	合わせ出汁のすまし汁	○																		(小麦)しょうゆ 麩に小麦粉	
抹茶クリーム大福				○																(乳)クリーム、脱脂粉乳、乳糖、乳たんぱく、加糖れん乳	
25 水	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ガバオライスの具	○									○										(小麦)しょうゆ、オイスターソースにしょうゆ(とり肉)
	ぎゅうにゅう				○																
	春巻き	○																		(小麦)しょうゆ、小麦粉、たん白加水分解物	
フォースープ	○							○		○										(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とりがらスープ、中華スープ	
26 木	角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	メイプルジャム																				
	ぎゅうにゅう				○																
	ポークビーンズ	○			○						○								りんご	(小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (乳)粉チーズ (とり肉)コンソメ、デミグラスソース、パイオン (りんご)中濃ソースにりんご	
	コーンフライ	○																			(小麦)小麦粉、パン粉、フライミックス粉
レモンゼリー																					
27 金	ごてんばコシヒカリごはん																				
	カミカミ丼の具	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油
	ぎゅうにゅう				○																
	きゅうり漬け	○															○				(小麦)しょうゆ (きゅうり)
	大根とのりのみそ汁						▲	▲													(▲えび、かに)のりは、えび、かにの生息する海域で採取 しています。
金	型抜きシアチーズ(中のみ)				○														いちご	(乳)クリームチーズ、乳加工品、脱脂粉乳 (いちご)濃縮いちご果汁	

令和2年度 11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	山手	貝類	たこ	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
	ごてんばコシヒカリごはん																			
30 月	手作り水掛菜ふりかけ	○				▲	▲		○											(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (▲えび、かに)ちりめんぼしは、えび、かにが混ざる漁法で 採取しています。
	ぎゅうにゅう				○															
	ちくわの磯辺揚げ	○				▲	▲													(小麦)小麦粉、でんぶん (▲えび、かに)ちくわの原料の魚は、えび、かにを食べています。
	豚肉と大根の煮物	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油

【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、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：図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：図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。

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
フイヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイヨン	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	ベジメソール	(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確認ください。