

令和2年度 7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	ブロッコリー	果物	備考
15	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	さわらの西京焼き																			
	ピリカラこんにゃく	○				▲	▲													(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)さつま揚げの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	かきたま汁	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
水	夏みかんゼリー																			
16	黒糖入り角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	ラビオリのトマト煮	○		○	○						○									(小麦)ラビオリに小麦粉、パン粉、酵母エキス、調味料製剤 (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)粉チーズ ベーコンに牛乳、乳たん白、ポークエキスパウダー (とり肉)とり肉、パイヨン、コンソメ ラビオリにとり肉
	さやいんげんのソテー																			
	とろけるプリン													○						(豆乳)
木	ごてんばコシヒカリごはん																			
17	うなぎちらし寿司の具	○							○											(小麦)しょうゆ うなぎかば焼きにしょうゆ (ごま)いりごま
	ぎゅうにゅう				○															
	ちくわの磯辺揚げ	○				▲	▲													(小麦)小麦粉、でんぷん (▲えび、かに)ちくわに使用している魚は、えび、かにを食べています。
	すまし汁	○																		(小麦)しょうゆ 麩に小麦粉
金	ごてんばコシヒカリごはん																			
20	ぎゅうにゅう				○															
	さばの南蛮漬け	○														○				(小麦)しょうゆ (さば)
	こんぶの炒め煮	○				▲	▲													(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)さつま揚げの魚肉には、えび、かにを食べているものを使用しています。
	とうふのみそ汁																			
	角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
21	黒豆きなこクリーム				○				○											(乳)乳糖、乳又は乳製品を主要原料とする食品 (ごま)食用油脂
	ぎゅうにゅう				○															
	スコッチブロス	○			○						○									(小麦)肉団子に植物たん白、パン粉、しょうゆ (乳)肉団子にパン粉 (とり肉)パイヨン、コンソメ 肉団子にとり肉
	こぶきいも																			
火	みかんのタルト	○		○	○															(小麦)小麦粉 (たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品、鶏卵、香料 カスタードクリーム (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、牛乳、香料 加糖練乳、カスタードクリーム

令和2年度 7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 栄園十: 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 の こ	ナ ツ ツ 類	果 物	備 考	
22	フォカッチャ風パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	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)	
	イタリアンサラダ	○			○						○								りんご	(小麦)ドレッシングにしょうゆ、たん白加水分解物 (乳)ドレッシングにベーコン (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物、チキンエキス (りんご)ドレッシングに醸造酢	
	ミネストローネ	○									○									(小麦)マカロニ (とり肉)ブイヨン、コンソメ	
水	ごてんばこめこのパンナコッタ			○	○														いちご	(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料、 ミルクカルシウム (いちご)いちごビューレ	
27	ソフトめん	○	△																		(小麦)小麦粉
	なすトマソース	○			○						○									りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ (乳)粉チーズ (とり肉)デミグラスソース、スープストック (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																
	ハムとキャベツのソテー										○										(とり肉)コンソメ
	カリカリ大豆																				
月	ごてんばコシヒカリごはん																				
28	ぎゅうにゅう				○																
	チンジャオロース	○																			(小麦)しょうゆ、オイスターソース
	中華コーンスープ			○	○				○		○										(たまご)鶏卵 (乳)クリームコーンに脱脂濃縮乳 (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、チンタン
	冷凍パイ																		パイ	パイ	
	火	ごてんばコシヒカリごはん																			
29	ぎゅうにゅう				○																
	さげフライ	○																			(小麦)パン粉、小麦粉、でんぷん
	ソース																		ブルー りんご	(ブルー) (りんご)	
	五目きんぴら	○				▲	▲		○		○										(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (とり肉) (▲えび、かに)さつま揚げの魚肉には、えび、かにを食べて いるものを使用しています。
水	かぼちゃのみそ汁					▲	▲													(▲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。	

令和2年度 7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 の こ	ナ ツ ツ 類	果 物	備 考
30	ナン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ビーンズドライカレー	○									○								りんご	(小麦)しょうゆ、カレールウ (とり肉)スープストック (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○															
	ポテトとうすら卵のスープ	○		○							○									(小麦)しょうゆ (たまご)うすら卵 (とり肉)とり肉、パイオン、スープストック
	フルーツのゼリーあえ																		パイ もも	(パイ もも)
31	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 (▲えび、かに)さつま揚げの魚肉には、えび、かにを食べて いるものを使用しています。
	厚焼き玉子	○		○																(小麦)醸造酢、しょうゆ (たまご)鶏卵
金	おかかたくあん							○											うめ	(ごま)ごま油 (うめ)たくあんに梅酢

【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、同じ工場ですべて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を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。

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。

パイナップル	(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
パイナップル	(とり肉) 鶏ガラ チキンパイナップル	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	ベジマメルソース	(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
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＞
4、5月に行った調査の結果をもとに、表示項目を変更しました。
注意事項も変更しましたので、再度確認してください！



※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、その他の項目については、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、足りない分は次回繰り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。