

令和2年度 8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
3 月	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
	野菜しゅうまい	○									○									(小麦)植物性たん白、パン粉、小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	冷凍みかん																			
4 火	角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																		いちご	(いちご)
	ぎゅうにゅう				○															
	ポークビーンズ	○			○						○								りんご	(小麦)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 (りんご)中濃ソースに含む
	コーンフライ	○																		(小麦)小麦粉、パン粉、フライミックス粉
サイダーゼリーあえ																		パイ もも	(パイ) (もも)	
20 木	丸型横割りパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	白身魚フライ	○																		(小麦)パン粉、小麦粉、でん粉
	タルタルソース			○																(たまご) (きゅうり)ピクルス
	ぎゅうにゅう				○															
	肉団子と野菜のスープ	○			○						○									(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)肉団子にとり肉 フイヨン、スープストック
手作りアップルパイ	○			○														りんご	(小麦)パイシートに小麦粉 (乳)パイシートに脱脂濃縮乳、香料 (りんご)	
21 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	夏野菜カレー	○			○						○							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)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 (りんご)りんご、中濃ソースに含む、チャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○															
	カリカリひよこ豆																			
	福神漬け	○																	うめ	(小麦)しょうゆ、アミノ酸液 (きゅうり) (うめ)うめ酢

令和2年度 8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	さくらり	ナッツ類	果物	備考
24 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	あじフライ	○																		(小麦)小麦粉、パン粉
	中濃ソース																		りんご ブルーベリー	(りんご) (ブルーベリー)
	きゅうりとコーンのサラダ																			(きゅうり)
	かんぎつドレッシング																		梅	(梅)梅肉
	とうがんの磯香スープ	○					▲	▲	○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とり肉、パイタン、中華スープ (▲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。
25 火	黒糖入り角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	とり肉のラタトゥイユソースがけ				○						○									(乳)粉チーズ (とり肉)
	ウィンナーと野菜のソテー	○																		(小麦)しょうゆ
	フルーツポンチ														○				りんご パイナップル もも	(豆乳)豆乳ゼリーに含む (りんご)りんご、りんごジュース、りんごゼリーにりんご果汁 (パイナップル)パイナップル (もも)もも、ももゼリーにも果汁
26 水	メロンパン	○		○	○															(小麦)小麦粉 (たまご) (乳)脱脂粉乳、香料
	ぎゅうにゅう				○															
	ツナマヨオムレツ			○																(たまご)鶏卵、マヨネーズ
	マカロニカレースープ	○									○									(小麦)しょうゆ、マカロニに小麦粉 (とり肉)とり肉、パイナップル、コンソメ
	冷凍アップル																		りんご	(りんご)
27 木	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)小麦粉、しょうゆ、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)中華スープ、とりがらスープ

令和2年度 8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
28	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	さばのおろしそ風味	○														○				(小麦)しょうゆ、ドレッシングにしょうゆ(さば)
	豚汁																			
	冷凍マンゴー																		マンゴー	(マンゴー)
31	中華めん	○	△																	(小麦)小麦粉
	豆乳坦々めんスープ	○							○		○				○					(小麦)しょうゆ(ごま)練りごま、中華スープ(とり肉)中華スープ(豆乳)
	ぎゅうにゅう				○															
	もやしのナムル																○			(きゅうり)
	韓国ナムルドレッシング	○							○		○									(小麦)しょうゆ(ごま)ごま、食用植物油脂(とり肉)たん白加水分解物
月	フルーツ杏仁				○														パインもちあんず	(乳)杏仁豆腐に乳又は乳製品を主原料とする食品、加糖練乳(パイン)ホエイソルト(パイン)(もも)黄桃(あんず)杏仁豆腐に杏仁パウダー

【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。
 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。
 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 カレールー	(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	カレールー	(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
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。