

令和2年度 9月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

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	
8	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				○																
	とり肉のマスタード焼き			○							○								りんご	(たまご)マヨネーズに卵黄 (とり肉) (りんご)マヨネーズに醸造酢	
	ごぼうサラダ	○															○			(小麦)しょうゆ (きゅうり)	
火	ドレッシング	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)食用植物油、ごま	
	大麦のカレースープ	○		○	○						○									(小麦)しょうゆ (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)ベーコンに牛乳、乳たん白、ポークエキスパウダー (とり肉)フイヨン、コンソメ	
9	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	五目厚焼き玉子	○		○																	(小麦)醸造酢、うすくちしょうゆ (たまご)鶏卵
	芋煮	○																			(小麦)しょうゆ 麩に小麦粉、小麦たん白
	ラ・フランスゼリー																		洋梨	(洋梨)西洋梨ピューレ	
10	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さんまのかば焼き	○																			(小麦)しょうゆ
	大豆の磯煮	○				▲	▲		○												(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (▲えび、かに)ひじきは、えび、かにかが生息している海域で採取されています。
	かきたま汁	○		○																	(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
11	丸型横割りパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ハンバーグ バーベキューソース	○									○								りんご	(小麦)しょうゆ (とり肉)ハンバーグに含む (りんご)	
	ぎゅうにゅう				○																
	ズッキーニのソテー										○										(とり肉)コンソメ
	ミネストローネ	○		○	○						○										(小麦)マカロニに小麦粉 (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)ベーコンに牛乳、乳たん白、ポークエキスパウダー (とり肉)フイヨン、コンソメ
14	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉
	ちゃんぽんスープ	○				○		○	○		○										(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ (えび) (いか) (ごま)ごま油 (とり肉)とりがらスープ
	ぎゅうにゅう				○																
	棒ぎょうざ	○																			(小麦)しょうゆ、小麦粉
	マンゴープリン			○	○													ココナッツ	マンゴー	(たまご)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、ココナッツパウダー (ココナッツ)ココナッツパウダー (マンゴー)マンゴーピューレ	

令和2年度 9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
30	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	お月見肉団子	○		○							○									(小麦)しょうゆ スコッチエッグにパン粉、小麦粉 (たまご)スコッチエッグに鶏卵 (とり肉)スコッチエッグに含む
	野菜の煮びたし	○																		(小麦)しょうゆ
	里芋のみそ汁																			
水	十五夜デザート													○						(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。

バイタン	(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
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。