令和４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：平間、小島

日 曜日	献　立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備　考
1	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	揚出し豆腐	○																			(小麦)しょうゆ
	もやし炒め	○		○	○																(小麦)しょうゆ (たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)ショルダーベーコンに牛乳
	根っこ野菜のごまみそ汁											○	○								(とり肉) (ごま)ごま、練りごま
火																					
2	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	豚肉のスタミナ焼き	○																			(小麦)しょうゆ
	すいとん	○										○									(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	ラ・フランスゼリー																			洋梨	(洋梨)洋梨ピューレ、洋梨果汁
水																					
4	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	いかの竜田揚げ	○						○													(小麦)しょうゆ (いか)
	ピリカラこんにゃく	○																			(小麦)しょうゆ
	キャベツのみそ汁																				
金																					
7	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	酢豚	○										○						たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ (たけのこ) (しいたけ)
	はるさめスープ	○										○	○								(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ
	かみかみ小魚					▲	▲														(▲えび・かに)かたくちいわしは、えび・かにを食べています。 青のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
月																					
8	山食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	照り焼きハンバーグ	○										○	○								(小麦)しょうゆ (とり肉) (ごま)
	ペンネのソテー	○																			(小麦)マカロニ、しょうゆ
	大根ポタージュ	○		○	○						○	○									(小麦)ベシャメルソース (たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)ショルダーベーコンに牛乳、ベシャメルソース、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム (貝)ベシャメルソース (とり肉)ブイヨン
火																					
9	麦ごはん																○				(麦)強化精麦
	秋の実りカレー	○			○							○						しめじ	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 (しめじ) (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)すりおろしりんご、中濃ソースに含む、フルーツチャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○																
	もやしのソテー			○	○							○									(たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)ショルダーベーコンに牛乳 (とり肉)コンソメ
	カリカリひよこ豆																				
水																					
10	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	鮭のこうじ漬け																				
	こんぶの炒め煮	○																しいたけ			(小麦)しょうゆ (しいたけ)
	のっぺい汁	○																			(小麦)しょうゆ
木																					

令和４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：平間、小島

日 曜日	献　立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備　考
11	メロンパン	○		○	○																(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	ツナマヨオムレツ			○																	(たまご)鶏卵、マヨネーズ風味油脂加工品
	いんげんとコーンのソテー																				
	ポトフ											○									(とり肉)ブイヨン、コンソメ
金																					
14	平うどん	○	△																		(小麦)小麦粉
	かぼちゃほうとう汁																	しいたけ			(しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																
	太刀魚フライ	○																			(小麦)小麦粉、パン粉
	もやしのごま酢あえ	○											○								(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油
月																					
15	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	とり肉のから揚げわさびソース	○										○									(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	ひじきと大豆の炒め煮	○				▲	▲							○							(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきは、えび・かにが生息している漁域で採取されています。 (大豆)
	大根のみそ汁																				
火																					
16	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さばのねぎみそかけ	○														○					(小麦)しょうゆ (さば)
	こまつなのごまあえ	○											○								(小麦)しょうゆ (ごま)
	とりだんご汁	○			○							○						しいたけ			(小麦)しょうゆ、パン粉 (乳)パン粉に牛乳 (とり肉) (しいたけ)
水	りんご																			りんご	(りんご)
17	黒糖角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	みしまコロッケ	○																			(小麦)パン粉、小麦粉
	もやしのガーリックソテー	○										○									(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
	豆と大麦のスープ	○										○					○				(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、ブイヨン、スープストック (麦)大麦
木	ごてんばこめこのムース			○	○																(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料、加糖卵黄 (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
18	ごてんばコシヒカリごはん																				
	手作り水掛菜ふりかけ	○				▲	▲	▲					○			▲					(小麦)しょうゆ (▲えび・かに・いか・さば)イワシ稚魚は、えび・かに・いか・さばを 混獲する可能性のある漁法で漁獲しております。 (ごま)
	ぎゅうにゅう				○																
	親子煮	○		○								○						しいたけ たけのこ			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉) (しいたけ) (たけのこ)
	キャベツとコーンの和え物	○																			(小麦)しょうゆ
金																					
21	さくらごはん	○																			(小麦)しょうゆ
	さんまの生姜煮	○																			(小麦)しょうゆ、醸造酢
	ぎゅうにゅう				○																
	れんこんのきんぴら	○											○								(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油
	根菜のみそ汁																				
月																					

令和４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：平間、小島

日 曜日	献　立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備　考
22	角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																
	ハムチーズフライ	○			○							○									(小麦)パン粉、小麦粉 (乳)プロセスチーズ (とり肉)
	茎わかめのサラダ	○				▲	▲														(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)茎わかめは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。
	ミネストローネ	○			○							○									(小麦)マカロニ (乳)ナチュラルチーズ (とり肉)とり肉、ブイヨン、コンソメ
火																					
24	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	とりそぼろ入りだし巻き玉子	○		○								○									(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉)
	大根と豚肉の煮物	○																しいたけ			(小麦)しょうゆ (しいたけ)
	秋のすまし汁	○																しめじ			(小麦)しょうゆ (しめじ)
木	もみじまんじゅう	○		○	○																(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)加糖練乳、脱脂粉乳
25	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ビビンバ（肉と玉子の炒め煮）	○		○																	(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵、乾燥卵白
	ビビンバ（野菜のナムル）	○											○								(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油、ラー油、ごま
	ぎゅうにゅう				○																
	ワンタンスープ	○										○	○					しいたけ			(小麦)しょうゆ、ワンタンに小麦粉・小麦たん白 (とり肉)バイタン、チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ (しいたけ)
金																					
28	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉
	しょうゆラーメンスープ	○										○	○								(小麦)しょうゆ (とり肉)とりがらスープ、チンタン、中華スープ、しょうゆラーメンスープにチキンエキス (ごま)中華スープ
	ぎゅうにゅう				○																
	揚げぎょうざ	○											○								(小麦)しょうゆ、小麦粉 (ごま)ごま油
	青菜炒め	○										○	○								(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ (ごま)中華スープ
月																					
29	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	さかなのフリッター	○				▲ おきあみ	▲														(小麦)小麦粉 (えび)おきあみ (▲えび・かに)おきあみとアオサは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
	五目煮豆	○										○		○							(小麦)しょうゆ (とり肉) (大豆)
	いわしのつみれ汁														○						(豆乳)
火																					
30	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ごてんばこめこハヤシ																	マッシュルーム	ココア粉末		(マッシュルーム) (ナッツ)ココア粉末
	緑茶																				
	キャベツのソテー																				
	みかんクレープ														○						(豆乳)
水																					

令和４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：平間、小島

日 曜日	献　立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備　考

【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（△）：麺類は、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。
大豆：豆腐や厚揚げ、枝豆などについては表示していません。五目煮豆、ポークビーンズなど大豆を豆として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て、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。
麦　：大麦、押し麦、ハト麦を使用する場合のみ表示しています。
野菜：きゅうり、たけのこ、山芋、きのこ類（椎茸、しめじ、えのきたけ、マッシュルーム、きくらげなど）を使用している場合のみ表示をしています。きのこ類のエキスについて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を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、パイン、マンゴー、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、プルーン、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
ブイヨン	（とり肉）鶏ガラ チキンブイヨン	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 （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

※パンや麺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、同じ工場で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注意ください。