

令和8年度 5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: 山崎、眞田、平間

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考		
1 金	ごはん																									
	ぎゅうにゅう				○																					
	手作りチキングラタン	○			○								○									しめじ エリンギ			(小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、牛乳、バター、生クリーム 脱脂粉乳、チーズ (貝)ベシャメルソース (しめじ) (エリンギ)	
	ベーコンとポテトのスープ	○																							(小麦)しょうゆ	
	いもけんぴパリッシュ							▲	▲																(▲えび・かに)かたくちいわしは、えび、かにを 食べています。	
7 木	バーガーパン	○			○																				(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	こいのぼり型ハンバーグ																									
	ケチャップ																					トマト			(トマト)ケチャップ	
	野菜ソテー																									
	ぎゅうにゅう				○																					
8 金	ごはん																									
	ぎゅうにゅう				○																					
11 月	ツナ入り厚焼きたまご	○		○																					(小麦)かつお味つけにしょうゆを含む、醸造酢 しょうゆ (たまご)鶏卵	
	豚肉のしょうが焼き	○																							(小麦)しょうゆ	
	しめじとジャガイモのみそ汁													○											(大豆)油揚げ (しめじ)	
11 月	ごはん																									
	ぎゅうにゅう				○																					
	さわらの西京焼き	○																							(小麦)しょうゆ	
	野菜の昆布あえ	○																					きゅうり		(小麦)塩昆布にしょうゆを含む、しょうゆ (きゅうり)	
	のっぺい汁	○																							(小麦)しょうゆ	
焼きプリンタルト	○		○	○																				(小麦)小麦粉 (たまご)液全卵、加糖卵黄 (乳)乳または乳製品を主原料とする食品 脱脂粉乳、香料		

令和8年度 5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: 山崎、眞田、平間

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考		
18 月	中華めん	○	△																					(小麦)小麦粉		
	五目あんかけラーメンスープ	○												○								きくらげ たけのこ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (きくらげ) (たけのこ)	
	ぎゅうにゅう				○																					
	焼きぎょうざ	○												○	○	○									(小麦)小麦粉、しょうゆ、粉末状小麦たん白、 オイスターソースに含む (貝類)オイスターソース (ごま)ごま油 (大豆)大豆粉	
富士山ゼリー																										
19 火	ごはん																									
	焼き肉丼の具	○												○										りんご	(小麦)焼き肉のたれのしょうゆ・香辛料に含む、 しょうゆ (ごま)焼き肉のたれに白ごま・ごま油 (りんご)焼き肉のたれにりんごバルブ・りんご酢	
	ぎゅうにゅう				○																					
	野菜しんじょう														○											(大豆)枝豆、豆腐
うんみゃあみそ汁														○											(大豆)豆腐、油揚げ (もやし)	
20 水	ごはん																									
	ぎゅうにゅう				○																					
	アジの南蛮漬け	○																								(小麦)しょうゆ
	ひじきの炒め煮	○							▲	▲																(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきはえび、かにの生息している 海域で採取されています。
	むらくも汁	○		○																						(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (まいたけ) (もやし)
かわちばんかん																										
21 木	食パン	○			○																					(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																					
	ハムフライ	○													○											(小麦)パン粉 (大豆)大豆粉
	キャベツとコーンのソテー																									
	ポークビーンズ	○													○											(小麦)デミグラスソース (大豆)デミグラスソース、大豆水煮 (トマト)ダイストマト、トマトピューレ、デミグラスソース

令和8年度 5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：山崎、真田、平間

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	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、同じ工場です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。

魚卵：いくら、たらこ、ししゃも、メヒカリ、わかさぎを使用している場合に表示をしています。

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いたし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。

豆乳：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：大豆（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）、枝豆、豆腐、厚揚げ、油揚げを使用す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、だしやエキスが含まれている場合は表示をいたしませんのでご注意ください。

麦：大麦、押し麦、ハト麦、裸麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：もやし、たけのこ、トマト（ダイストマト、ケチャップ、トマトピューレを使用する場合）、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）、きゅうり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をいたしませんのでご注意ください。

ナッツ：マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツを使用している場合に表示をしています。

果物：キウイ、バナナ、もも、りんご、いちご、すいか、梨、洋梨、パイナップル、マンゴー、パパイヤ、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（ブラム）、マルメロ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。

カレールー	(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 (大豆)香辛料に大豆粉 (トマト)トマトペースト	ベシャメルソース	(小麦)小麦粉、たん白加水分解物 (乳)脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ 粉末植物油、乳等を主要原料とする食品 (貝)ほたてエキスパウダー
ハヤシルウ	(小麦)小麦粉 (トマト)トマトペースト	中華スープ	(ごま)食用植物油	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 (トマト)トマトペースト

※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確認ください。