

令和8年度 6月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

○印、または使用する食品名を記載しています。備考欄、注意事項もあわせてご確認ください。

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	乳乳製品	落花生	ナッツ類	えびかに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆		さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
														大豆大豆製品	豆乳								
3	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	焼きつくね																						
	野菜のふくめ煮	○													がんもどき					豚肉	たけのこ		【小麦】しょうゆ
	じゃがいものみそ汁														油揚げ								
水																							
4	きなこあげパン	○			○										きなこ								【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																		
	とり肉のクリーム煮	○			牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 ○							○		大豆油 ○							マッシュルーム		【小麦】ベシャメルソース 【乳】ベシャメルソース 【貝】ベシャメルソース 【大豆】ベシャメルソース、スープストック
	キャベツソテー													大豆油									
	お茶プリン														○								【豆乳】豆乳加工食品
木																							
5	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	さわらの照り焼き	○																					【小麦】しょうゆ
	ピリ辛きゅうり	○											○								きゅうり		【小麦】しょうゆ 【ごま】ごま油
	具だくさん汁													豆腐 油揚げ ○									【大豆】つくねに粒状大豆たん白・粉末状大豆たん白を含む
金	黒糖おまめ	○												大豆 ○									【小麦】小麦粉 【大豆】食用加工油脂
8	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	チキごぼう	○													枝豆								【小麦】しょうゆ
	和風うめドレッシングあえ	○											○								きゅうり		【小麦】しょうゆ 【ごま】ごま油
	とうふとなめこのみそ汁													豆腐 油揚げ							なめこ		
月																							
9	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				○																		
	サッカーコロッケ	○																					【小麦】パン粉、春巻きの皮
	シーザーサラダ				○							○											【乳】ドレッシングにチーズ・香料を含む 【貝】ドレッシングにほたてエキスを含む
火	チリコンカン													大豆油 ○						豚肉	マッシュルーム ※トマト		【大豆】スープストック 【トマト】ダイストマト、トマトピューレ、ケチャップ

令和8年度 6月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

○印、または使用する食品名を記載しています。備考欄、注意事項もあわせてご確認ください。

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	乳乳製品	落花生	ナッツ類	えびかに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆		さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
														大豆大豆製品	豆乳								
11 木	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	いわしのしょうが煮	○																					【小麦】しょうゆ、醸造酢
	茎わかめのきんぴら	○						▲							大豆油 ○						豚肉		【小麦】しょうゆ 【▲えび・かに】茎わかめはえび・かにかが附着する漁法で採取しています。 【大豆】さつま揚げに大豆たん白を含む
	キャベツと厚あげのみそ汁														厚揚げ								
12 金	りんごチップ入りロールパン	○			○																	りんご	【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																		
	ほうれん草オムレツ			○											○								【たまご】液卵、卵黄、食用卵殻粉 【大豆】植物油脂
	かぼちゃサラダ														枝豆 ○							※パイン	【大豆】ノンエッグマヨネーズに粉末状大豆たん白・食用植物油脂を含む 【パイン】ドレッシングに含む
	野菜スープ														大豆油 ○								【大豆】スープストック
15 月	うどん	○	△																				【小麦】小麦粉
	うどんのつゆ	○						▲				○			油揚げ 大豆油					豚肉	しいたけ		【小麦】しょうゆ 【▲えび・かに】生わかめは、えび・かにかが附着する漁法で採取しています。 かまぼこの魚肉には、えび・かにかを食べている魚を使用しています。 【貝】かまぼこの魚介エキス調味液にアサリを含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	かますの米粉お茶フライ																						
	野菜のごまあえ	○											○										【小麦】しょうゆ 【ごま】すりごま、いりごま
ごてんばこめこのムース			○	○										○									【たまご】乳または乳製品を主要原料とする食品、香料、加糖卵黄 【乳】乳または乳製品を主要原料とする食品、ミルクカルシウム、香料 【大豆】乳または乳製品を主要原料とする食品、香料、乳化剤

令和8年度 6月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

○印、または使用する食品名を記載しています。備考欄、注意事項もあわせてご確認ください。

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	乳乳製品	落花生	ナッツ類	えびかに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆		さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
														大豆大豆製品	豆乳								
22月	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	あじの塩こうじ焼き																						
	にんじんしりしり	○		○											大豆油 ○								【小麦】しょうゆ、炒り玉子にしょうゆを含む 【たまご】炒り玉子に鶏卵・乾燥卵白を含む 【大豆】炒り玉子に植物油脂を含む
	豚汁														豆腐 油揚げ					豚肉			
23火	食パン	○			○																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	クリームゴールド				○										○								【乳】ホエイパウダー、全粒粉、脱脂粉乳、香料 【大豆】乳化剤、植物油脂
	ぎゅうにゅう				○																		
	いかのマリネ								○														【いか】いか
	ミックスベジタブル														枝豆 大豆油								
夏野菜のポトフ														大豆油						ウインナー			
24水	背割りロールパン	○			○																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ウインナーのケチャップソースがけ																				ウインナー	※トマト	【トマト】ケチャップ、中濃ソース
	ぎゅうにゅう				○																		
	かんきつさっぱりサラダ																					※ゆず	【ゆず】ドレッシングにゆず皮を含む
	パンプキンポタージュ	○			牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 ○							○			大豆油 ○								【小麦】ベシャメルソース 【乳】ベシャメルソース 【貝】ベシャメルソース 【大豆】ベシャメルソース、スープストック
25木	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	八宝菜	○											○	大豆油 ○						豚肉	たけのこ しいたけ		【小麦】しょうゆ 【ごま】中華スープ 【大豆】中華スープ
	えびシューマイ	○							※えび			○											【小麦】小麦粉、パン粉、たん白加水分解物 【えび】えび、えびエキス 【貝】ほたてエキス
	茎わかめの中華サラダ	○							▲				○	大豆油							もやし		【小麦】しょうゆ 【▲えび・かに】茎わかめは、えび・かにかが付着する 漁法で採取しています。 【ごま】ごま油

令和8年度 6月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

○印、または使用する食品名を記載しています。備考欄、注意事項もあわせてご確認ください。

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 乳製品	落花生	ナッツ類	えび かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆		さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
														大豆 大豆製品	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(△)】 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。
- 【ナッツ類】 くるみ、カシューナッツ、アーモンド、ピスタチオ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、ココナッツ、ブラジルナッツ、ピーカンナッツ、カカオを使用している場合に表示をしています。
- 【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していませんのでご注意ください。
ただし、ほたて、あさりに関しては、だしやエキスが含まれている場合も記載します。
- 【大豆、大豆製品】みそ、しょうゆ以外を記載しています。炒め油は、大豆油を使用しています。
- 【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。
- 【さば、さけ】 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。
- 【 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。
- 【豚 肉】 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。
- 【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、トマトペーストを使用する場合)、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、やまいも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していませんのでご注意ください。
- 【果 物】 オレンジ、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、びわを使用している場合のみ表示をしています。
あんず、ブルーベリー、うめ、ネクタリン、かりん、すもも(プラム)、マルメロについては、生で提供す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確認ください。

カレールー	【小麦】小麦粉 【大豆】たん白加水分解物	中濃ソース	【トマト】トマトペースト	ベジメメルソース	【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 【大豆】たん白加水分解物、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 【大豆】たん白加水分解物 【トマト】トマトペースト	ウスターソース	【トマト】トマトペースト		
スープストック	【大豆】たん白加水分解物	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】酵母エキス調整品、香辛料 たん白加水分解物調整品 【豚肉】豚肉 【トマト】トマトペースト	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 【ナッツ類】ココナッツミルクパウダー 【大豆】調味料(アミノ酸等) 【トマト】トマトペースト
中華スープ	【大豆】たん白加水分解物 【ごま】食用植物油				

- ※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注意ください。
- ※不明な点がありましたら、西学校給食センターまでお問い合わせください。