

令和8年度 10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

アレルギー 項目	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 大豆製品	大豆 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	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。
- 【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스가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스가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스가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스가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、ズッキーニ、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、プルーン、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ご確認ください。

カレールウ	【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 【大豆】たん白加水分解物、乳等を主要原料とする食品 【貝類】 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 【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。
- ※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。

令和8年度 10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、眞田、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	大豆大豆大豆製品	大豆製品	豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
1	ごはんばこしひかりごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉の唐揚げ	○																						【小麦】小麦粉、しょうゆ
	ひじきあえ	○												○										【小麦】しそ味ひじきのしょうゆに含む しょうゆに小麦・醸造酢を含む 【大豆】しそ味ひじきの植物油脂に含む
	かきたま汁	○		○										豆腐								えのきたけ		【小麦】しょうゆ 【たまご】鶏卵
	りんご																						りんご	
2	食パン	○			○																			【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	メイプルシヤム																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	手作りマカロニグラタン	○			○ 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 バター チーズ							○		大豆油 ○								マッシュルーム		【小麦】マカロニ、ベシャメルソース 【乳】ベシャメルソース 【貝類】ベシャメルソース 【大豆】ベシャメルソース
	きゅうりとコーンのサラダ																					きゅうり	※パイン	【パイン】ドレッシングにパイン果汁を含む
	大麦と野菜のスープ													大豆油				○		ウインナー				【麦】大麦
5	中華めん	○	△																					【小麦】小麦粉
	ちゃんぽんスープ	○						※えび ▲				○	○	大豆油							豚肉	もやし		【小麦】しょうゆ、ちゃんぽんスープにしょうゆを含む 【えび】えび 【▲えび・かに】かまぼこの魚肉には、えび、かにを 食べている魚を使用しています。 【貝類】かまぼこの魚介エキス調味料にあさりを含む 【ごま】ごま油、ちゃんぽんスープにごま油を含む
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉とチンゲンサイ の オイスターソース いため	○										○	○	大豆油 ○										【小麦】しょうゆ、オイスターソースにしょうゆを含む 【貝類】オイスターソースにかき 【ごま】中華スープ 【大豆】中華スープ
	紫芋のごま団子				○								○	○										【乳】マーガリン、牛乳 【ごま】ごま 【大豆】酵素

令和8年度 10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、眞田、平間

[illegible]

令和8年度 10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、眞田、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 大豆製品 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備 考
13	食パン	○			○																	【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	いちごジャム																				いちご	
	ぎゅうにゅう				○																	
	スウェーデン風 ミートボール	○			牛乳 ○							○		○					○			【小麦】ミートボールにパン粉を含む、ベシヤメルソース 【乳】牛乳、ベシヤメルソース 【貝類】ベシヤメルソース 【大豆】ミートボールに粒状植物性たん白を含む ベシヤメルソース 【豚肉】ミートボールに豚肉を含む
	マッシュポテト				牛乳 バター 生クリーム																	
	野菜と大豆のスープ	○												大豆油 大豆 ○					ベーコン			【小麦】しょうゆ 【大豆】スープストック
14	背割りロールパン	○			○																	【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ティース（焼肉）	○			○								○	大豆油 ○				○	豚肉		※りんご	【小麦】焼き肉のたれにしょうゆ・香辛料を含む、 シャンタンに小麦粉・たん白加水分解物・ ポークエキスを含む、しょうゆ 【乳】シャンタンに乳糖を含む 【ごま】焼き肉のたれにごま・ごま油を含む、 シャンタンに植物油脂を含む 【大豆】焼き肉のたれにアミノ酸液を含む シャンタンにたん白加水分解物・ポークエキスを 含む 【牛肉】シャンタンに牛脂を含む 【りんご】焼き肉のたれにりんごパルプ・りんご酢 を含む、すりおろしりんご
	ぎゅうにゅう				○																	
	クックル(ターメリックスープ)				バター																	
	コーヒーぎゅうにゅうプリン				○																	【乳】牛乳
15	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さわらの西京焼き																					
	秋野菜の五目煮	○												大豆油						しめじ		【小麦】しょうゆ
	いものこ汁													豆腐								
	せん茶クリーム大福				○									○								【乳】クリーム、脱脂粉乳、乳糖、乳たんぱく、加糖練乳 【大豆】植物油脂、グリセリン脂肪酸エステル、レシチン

令和8年度 10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、眞田、平間

[illegible]

令和8年度 10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、眞田、平間

[illegible]

令和8年度 10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、眞田、平間

[illegible]