令和８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:山﨑、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 大豆製品	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、栗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、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、パインアップル、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 粉末植物油脂、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 【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】食用植物油脂				

※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　11月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印、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 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
2 月	ソフトめん	〇	△																				【小麦】小麦粉
	富士つけナポリタンスープ				チーズ									〇						ベーコン	※トマト		【大豆】パイタンのポークブイヨンに含む 【トマト】ダイストマト、ケチャップ、トマトピューレ ウスターソース
	ぎゅうにゅう				〇																		
	ウインナーと野菜のソテー													大豆油						ウインナー			
	サーターアンダギー	〇		〇	〇									〇									【小麦】小麦粉 【たまご】鶏卵 【乳】マーガリン、香料 【大豆】乳化剤
4 水	ごてんばコシヒカリごはん																						
	肉とたまごの炒め煮	〇		〇										大豆油 〇				〇		豚肉			【小麦】テンメンジャンにしょうゆを含む、しょうゆ 【たまご】錦糸たまごに液卵・乾燥卵白を含む 【大豆】錦糸たまごに植物油脂を含む 【麦】テンメンジャンに大麦粉を含む
	野菜のナムル	〇											〇								もやし		【小麦】しょうゆに小麦・醸造酢を含む 【ごま】ごま油、ごま
	ぎゅうにゅう				〇																		
	水ぎょうざのスープ	〇											〇	〇						〇	しいたけ		【小麦】水餃子に小麦粉・粉末状植物性たん白・ しょうゆを含む、しょうゆ 【ごま】中華スープ、水餃子に植物油脂を含む 【大豆】水餃子に大豆粉を含む、中華スープ 【豚肉】水餃子に豚肉を含む
5 木	食パン	〇			〇																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	りんごジャム																					※りんご	【りんご】りんご
	ぎゅうにゅう				〇																		
	マグロメンチカツ	〇										〇		〇									【小麦】パン粉、しょうゆ、小麦粉 【貝類】ほたてエキス 【大豆】パン粉、植物油脂、加工デンプン 粒状植物性たん白
	ごぼうのゴマドレサラダ	〇											〇								きゅうり		【小麦】しょうゆ 【ごま】ドレッシングに食用植物油脂・いりごま・ ねりごまを含む
	コーンスープ	〇			牛乳 脱脂粉乳 生クリーム 〇							〇											【小麦】ポタージュエースコーンに小麦粉を含む 【乳】クリームコーンに脱脂濃縮乳を含む ポタージュエースコーンに脱脂粉乳・全粉乳 乳糖・チーズ・乳等を主要原料とする食品・ 香料を含む 【貝類】ポタージュエースコーンに ほたてエキスパウダーを含む

令和8年度　11月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印、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	大豆 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
6 金	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				〇																		
	いかの竜田あげ	〇							〇														【小麦】白醤油 【いか】いか
	五目煮豆	〇												大豆 大豆油									【小麦】しょうゆ
	キャベツとジャガイモのみそ汁													豆腐 油揚げ									
	カミカミ小魚アーモンド	〇					※アーモンド	▲					〇										【小麦】しょうゆ 【アーモンド】アーモンド 【▲えび・かに】かたくちいわしは、えび・かにを食べています。 【ごま】ごま
9 月	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				〇																		
	ハンバーグのわさびの茎ソース	〇												〇						〇	※トマト		【小麦】しょうゆ 【大豆】ハンバーグに粒状植物性たん白を含む 【豚肉】ハンバーグに豚肉を含む 【トマト】ハンバーグにトマトペーストを含む
	茎わかめの炒め煮	〇						▲						〇 大豆油						豚肉	たけのこ		【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。ちくわは、えび・かにを食べている魚を使用しています。 【大豆】ちくわに植物性たん白・植物油を含む
	さつま汁																				しいたけ		
10 火	食パン	〇			〇																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				〇																		
	みしまコロッケ	〇												〇						〇			【小麦】パン粉、小麦粉 【大豆】粉末状大豆たん白 【豚肉】豚肉
	中濃ソース													〇							※トマト	※りんご	【大豆】アミノ酸液 【トマト】トマト 【りんご】りんご
	もやしのガーリックソテー	〇																		ハム	もやし		【小麦】しょうゆ
	チンゲンサイのクリーム煮	〇			牛乳 脱脂粉乳 生クリーム 〇							〇		〇							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 【貝類】ベシャメルソース 【大豆】ベシャメルソース

令和8年度　11月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印、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	大豆 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備　考
11 水	黒糖入りロールパン	○			○																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																		
	タンドリーチキン				ヨーグルト																※トマト		【トマト】トマトピューレ
	茶ノベーゼパスタ	○												○						ベーコン	エリンギ まいたけ		【小麦】スパゲッティ 【大豆】スープストック
	ミネストローネ																			ウインナー	※トマト		【トマト】ダイストマト、トマトピューレ、ケチャップ
12 木	ごてんばコシヒカリごはん																						
	水かけ菜ふりかけ	○						▲					○										【小麦】水かけ菜ふりかけにしょうゆを含む 【▲えび・かに】しらす干しで使用しているいわしの稚魚はえび・かにが混ざる漁法で採取しています。 【ごま】ごま
	ぎゅうにゅう				○																		
	かつおとジャガイモのゴマみそあえ												○										【ごま】ねりごま
	リーフレタスのかきたま汁	○		○										豆腐							えのきたけ		【小麦】しょうゆ 【たまご】液卵
	みかん																						
13 金	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ごてんばポーク丼の具	○												大豆油						豚肉	しめじ		【小麦】しょうゆ
	ぎゅうにゅう				○																		
	野菜の塩ダレあえ	○											○								もやし		【小麦】しょうゆに小麦・醸造酢を含む 【ごま】ごま、ごま油
	わかめと大根のみそ汁							▲						豆腐 油揚げ									【▲えび・かに】わかめは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。
16 月	中華めん	○	△																				【小麦】小麦粉
	サンマーめんスープ	○										○	○	○						豚肉	もやし		【小麦】しょうゆ、オイスターソースにしょうゆを含む ラーメンスープにしょうゆを含む 【貝類】オイスターソースにかきを含む 【ごま】中華スープ、ごま油 【大豆】中華スープ、葱油に食用大豆油を含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	あげぎょうざ	○																		○			【小麦】しょうゆ、小麦粉、小麦たん白 【豚肉】豚肉
	切干大根の中華サラダ	○											○	○							きゅうり		【小麦】ドレッシングにしょうゆを含む 【ごま】ドレッシングに食用植物油脂・ごまを含む 【大豆】ドレッシングにたん白加水分解物を含む

令和8年度　11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	大豆 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
17 火	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ごてんばこめこハヤシ						※カカオ													豚肉	マッシュルーム ※トマト		【カカオ】こめこハヤシルウにココア粉末を含む 【トマト】ダイストマト、ケチャップ
	緑茶																						
	キャベツソテー																			ベーコン			
	さつまいもと栗のタルト						※栗								○								【栗】栗 【豆乳】豆乳
18 水	さくらごはん	○												○									【小麦】さくらご飯の素にしょうゆを含む 【大豆】さくらご飯の素にたん白加水分解物を含む
	さんまのおかか煮	○																					【小麦】しょうゆ
	ぎゅうにゅう				○																		
	野菜の昆布あえ	○												○									【小麦】塩昆布にしょうゆを含む しょうゆに小麦・醸造酢を含む 【大豆】塩昆布にたん白加水分解物を含む
	いものこ汁													豆腐 油揚げ						豚肉			
19 木	背割りロールパン	○			○																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ウインナーのピザソースかけ													大豆油 ○						ウインナー	※トマト マッシュルーム		【トマト】トマトフォンデュにトマトピューレ・ トマトペーストを含む、ケチャップ 【大豆】トマトフォンデュに植物油脂を含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	ポテトポテトサラダ													○							きゅうり		【大豆】ノンエッグマヨネーズに食用植物油脂・ 粉末状大豆たんぱくを含む
	白菜と鶏団子のスープ	○												○							えのきたけ		【小麦】つくねにパン粉・粉末状植物性たん白を含む しょうゆ 【大豆】つくねに粉末状植物性たん白・ 粒状大豆たん白を含む、スープストック
20 金	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	静岡おでん	○						▲						大豆油 がんもどき		○							【小麦】しょうゆ 【▲えび・かに】昆布は、えび・かにが付着する漁法で 採取しています。 【さば】黒はんぺんにさばを含む
	だし粉															○							【さば】さば節
	ごまあえ	○											○								もやし		【小麦】しょうゆに小麦・醸造酢を含む 【ごま】ごま
	お茶プリン														○								【豆乳】豆乳加工品

令和8年度　11月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印、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	大豆 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
24 火	食パン	〇			〇																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	黒豆きなこクリーム				〇								〇	〇									【乳】乳糖、乳等を主要原料とする食品 【ごま】ごま油 【大豆】大豆油、きなこ(黒大豆)、乳化剤
	ぎゅうにゅう				〇																		
	秋野菜シチュー	〇			牛乳 脱脂粉乳 生クリーム 〇							〇		大豆油 〇							しめじ		【小麦】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、スープストック
	ツナと野菜のソテー	〇																					【小麦】しょうゆ
	フルーツのゼリーあえ																					パインアップル ※もも ※りんご	【りんご】りんごゼリーにりんご果汁を含む 【もも】黄桃
25 水	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				〇																		
	あげサバのねぎみそがけ	〇														〇							【小麦】しょうゆ 【さば】さば
	煮びたし	〇												油揚げ									【小麦】しょうゆ
	秋のすまし汁	〇												豆腐							しめじ		【小麦】うすくちしょうゆ
26 木	ごてんばコシヒカリごはん																						
	のりふりかけ							▲				〇											【▲えび・かに】海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。 【貝類】貝カルシウム(ホタテ貝由来)
	ぎゅうにゅう				〇																		
	厚焼きたまご	〇		〇										〇									【小麦】醸造酢、しょうゆ 【たまご】鶏卵 【大豆】植物油脂
	大根と厚あげのそぼろ煮	〇												大豆油 厚揚げ									【小麦】しょうゆ
	白菜とえのきのみそ汁																				えのきたけ		
27 金	あげパン	〇			〇																		【小麦】小麦粉 【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				〇																		
	ポークビーンズ	〇												大豆 大豆油 〇						豚肉 〇	※トマト		【小麦】デミグラスソース 【大豆】デミグラスソース 【豚肉】デミグラスソース 【トマト】ダイストマト、トマトピューレ、デミグラスソース 中濃ソース
	コロコロソテー				バター															ハム			
	ヨーグルト				ヨーグルト																		

令和8年度　11月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印、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 豆乳	さば	さけ	麦	牛肉	豚肉	野菜類	果物	備考
30 月	うどん	〇	△																				【小麦】小麦粉
	カレーつけ汁	〇						▲				〇		大豆油 油揚げ 〇						豚肉	しめじ		【小麦】しょうゆ、カレールウ 【▲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アサリを含む 【大豆】カレールウ
	ぎゅうにゅう				〇																		
	こまつなとコーンのあえもの	〇												大豆油									【小麦】しょうゆに小麦・醸造酢を含む
	秋野菜ののり塩チップス							▲															【▲えび・かに】青海苔は、えび・かにが生息する海域で採取された原料を使用しています。