

令和8年度 4月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

4月から商品変更に伴い、調理用中濃ソース・ウスターソースに「シナモン」・「りんご」を含みません。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	
17 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 (りんご)	
	ぎゅうにゅう				○																				
	ホキのバジルフライ	○																							(小麦)パン粉、バターミックスに小麦粉を含む
	もやしのガーリックソテー	○																					もやし	(小麦)しょうゆ (もやし)	
	肉団子と野菜のスープ	○																							(小麦)つくねにパン粉・粉末状植物性たん白を含む
20 月	ソフトめん	○	△																						(小麦)小麦粉
	ミートソース	○													○										(小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (大豆)デミグラスソース (トマト)ダイストマト、ケチャップ、トマトピューレ ハヤシルウ、デミグラスソース (マッシュルーム)
	ぎゅうにゅう				○																				
	チキンナゲット														○										(大豆)おから
	フルーツのゼリーあえ																							もも パイナップル	(もも) (パイナップル)
21 火	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	とり肉とねぎの甘辛炒め	○																							
	もやしのごま酢あえ	○												○											(小麦)しょうゆ (小麦)しょうゆ (ごま)いりごま (もやし) (きゅうり)
	みそちゃんこ汁	○													○										(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)豆腐
22 水	ごはん																								
	ガバオライスの具	○											○	○											(小麦)しょうゆ、オイスターソースにしょうゆ (貝)オイスターソースにかき (ごま)ごま油
	ぎゅうにゅう				○																				
	コーンしゅうまい	○													○										(小麦)パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白 (大豆)豆腐
	たけのことワンタンのスープ	○												○											(小麦)焼き豚のしょうゆに含む ワンタンの皮に小麦粉・小麦たん白を含む しょうゆ (ごま)中華スープ (もやし) (たけのこ) (しいたけ)
23 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がけ																								(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 (マッシュルーム)
	ぎゅうにゅう				○																				
	春キャベツのソテー	○																							(小麦)しょうゆ
	マカロニのクリーム煮	○			○								○												(小麦)マカロニ、ベシヤメルソース (乳)ベシヤメルソース、牛乳、生クリーム (貝)ベシヤメルソース

令和8年度 4月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



4月から商品変更に伴い、調理用中濃ソース・ウスターソースに「シナモン」・「りんご」を含みません。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	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
曜日																								

【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（△）：種類は、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。

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、ホ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をしていて、だしやエキスが含まれている場合は表示を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してい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、ブルーベリー、うめ、ネクタリン、びわ、かりん、すもも（プラム）、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

※パンや種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確認ください。

お知らせ



4月から「デミグラスソース」の「アレルギー表示原料」が変更になります。必ずお読みください。