

令和6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、野口、小島

日 曜 日	献 立	小麦	そば	たまご	乳製品	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	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考
火	食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	スウェーデン風ミートボール	○			○						○											(小麦)ベシヤメルソース ミートボールにパン粉 (乳)牛乳、ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース
	ピッティパンナ(じゃがいものソテー)																					
	アートソッパ(まめのスープ)	○											○									(小麦)しょうゆ (大豆)
水	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																					
	キャベツの昆布あえ	○									○								きゅうり			(小麦)しょうゆ 塩昆布にしょうゆ (ごま) (きゅうり)
	けんちん汁	○									○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	くりのムース	○		○	○																	(小麦)カスタードパウダー (たまご)乳等を主要原料とする食品 (乳)乳等を主要原料とする食品 カスタードパウダー、乳化剤製剤
木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	厚焼き玉子	○		○																		(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)鶏卵
	もやしのごま酢あえ	○									○								もやし きゅうり			(小麦)しょうゆ (ごま) (もやし) (きゅうり)
	肉じゃが	○																				(小麦)しょうゆ
金	揚げパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉とうすら卵のクリーム煮	○		○	○						○								マッシュルーム			(小麦)ベシヤメルソース (たまご)うすら卵 (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース (マッシュルーム)
	ウインナーといんげんのソテー	○																				(小麦)しょうゆ
	柿																					
7 月	中華めん	○	△																			(小麦)小麦粉 (小麦)しょうゆ
	家系ラーメンのスープ	○		○							○											ラーメンスープのもとにしょうゆ 焼き豚にしょうゆ (たまご)うすら卵 (ごま)ごま油
	もやキャベ										○								もやし			(ごま)ごま油、中華スープ (もやし)
	トッピングのり																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	ぎょうざ	○									○	○										(小麦)小麦粉、オイスターソース、しょうゆ (貝)オイスターソース (ごま)ごま油

令和6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、野口、小島

[illegible]

令和6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、野口、小島

日曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	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	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備考
16	リンゴチップロールパン	○			○																りんご	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)
	ぎゅうにゅう				○																	
	チーズオムレツ	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)液卵、油脂加工品、食用卵殻粉 (乳)チーズ、乳等を主要原料とする食品 チーズフード
	カラフルソテー																					
	チキンピーンズ	○											○									(小麦)しょうゆ (大豆)
水																						
17	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	パオズ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉、粒状小麦蛋白 しょうゆ
	茎わかめ中華サラダ	○				▲	▲					○							もやし きゅうり			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (もやし) (きゅうり) (▲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。
	麻婆豆腐	○										○							しいたけ たけのこ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (しいたけ) (たけのこ)
木																						
18	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	あじフライ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉
	中濃ソース																				りんご	(りんご)
	野菜のごまあえ	○										○										(小麦)しょうゆ (ごま)
金	豚汁																					
21	ソフトめん	○	△																			(小麦)小麦粉
	ミートソース	○											○						マッシュルーム		りんご	(小麦)ハヤシフレーク、デミグラスソース (大豆) (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																	(きゅうり)
	イタリアンサラダ																		きゅうり			(きゅうり)
	手づくりカスタードアップルパイ	○		○	○												○				りんご	(小麦)パイシートに小麦粉 (たまご)カスタードクリームに卵黄 (乳)パイシートに脱脂濃縮乳、香料 カスタードクリームに脱脂粉乳、香料 (シナモン) (りんご)
月																						
22	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉とじゃがいものバター醤油	○			○																	(小麦)しょうゆ (乳)バター
	だいこんサラダ	○																	きゅうり しいたけ		りんご	(小麦)ドレッシングにしょうゆ (きゅうり) (しいたけ)ドレッシングに含む (りんご)ドレッシングに含む
	豆腐とわかめのみそ汁					▲	▲															(▲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。
火	(中のみ)カップケーキ													○							りんご	(豆乳) (りんご)りんごピューレ

御殿場市立西学校給食センター TEL：89-2944 栄養士：山崎、野口、小島

[illegible]

令和6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、野口、小島

日曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	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	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備考
30	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さばのおろしそ風味	○													○							(小麦)しょうゆ (さば)
	野菜の磯びたし	○				▲	▲												もやし			(小麦)しょうゆ (もやし) (▲えび・かに)のりの原藻は、えび・かにが生息する海域で採取しています。
	ピリカラみそ汁																		えのきたけ		りんご	(えのきたけ) (りんご)キムチのもとにりんごパルプ
水																						
31	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	ホイコーロー	○														○						(小麦)しょうゆ 甜麺醬にしょうゆ (麦)甜麺醬に大麦粉
	はるさめスープ	○										○							もやし			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (もやし)
	手づくりマーラーカオ	○			○																	(小麦)しょうゆ ホットケーキミックスに小麦粉 (乳)ホットケーキミックスに香料
木																						

【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。

豆乳：豆腐や厚揚げなどについては表示していません。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：豆腐や厚揚げ、枝豆などについては表示していません。五目煮豆、ボークビーンズなど大豆を豆として使用してい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いて、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、ハト麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：もやし、きゅうり、たけのこ、山芋、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）を使用している場合のみ表示をしています。きのこ類のエキスのについては表示していませんのでご注意ください。

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。

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、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、プルーン、うめ、ネクタリン、ひわ、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。

しらす：かたくちいわしの稚魚（しらす・ちりめん干し）を使用する場合は表示をしています。

●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	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	ベシャメルソース	(小麦)小麦粉、たん白加水分解物、小麦たん白発酵調味料 (乳)脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ、バター デキストリン、粉末植物油脂 (貝)ほたてエキス
ハヤシルウ	(小麦)小麦粉	中華スープ	(ごま)食用植物油脂	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 (ココナッツ)ココナッツミルクパウダー

※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、その他の項目については、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。