

令和5年度 6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
10 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)しょうゆ
	チキごぼう	○																				(小麦)しょうゆ
	和風梅ドレッシングあえ	○																	きゅうり		うめ	(きゅうり) (うめ)梅果汁
11 月	豆腐となめこのみそ汁																		なめこ			(なめこ)
	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				○																	
火	ハンバーグ トマトソース																		マッシュルーム		りんご	(マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	まめまめソテー																					
	ベーコンとポテトのスープ	○																				(小麦)しょうゆ
	ごてんばコシヒカリごはん																					
13 木	ぎゅうにゅう				○																	
	タラと大豆のレモン醤油がらめ	○											○									(小麦)しょうゆ (大豆)
	もやしのナムル	○										○							きゅうり もやし			(小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングにいりごま、食用植物油脂 (きゅうり) (もやし)
	スンドゥブチゲ	○										○							しめじ		りんご	(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (しめじ) (りんご)キムチのもとにりんごパルプ
14 金	背割りロールパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	焼きそばパンの具	○																○	もやし		りんご	(小麦)蒸し中華めん小麦粉、小麦たんぱく (しらす)あおさ入りいわし粉にいわしの煮干し (もやし) (りんご)焼きそばソースに含む ウスターソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉と野菜のスープ	○																				(小麦)しょうゆ
17 月	ヨーグルト				○																	(乳)加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳、クリーム 乳たんぱく質濃縮物
	うどん	○	△																			(小麦)小麦粉
	おろしきのこつけ汁	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (なめこ) (しめじ)
	ぎゅうにゅう				○																	
18 火	黒はんぺんのお茶揚げ	○													○							(小麦)小麦粉 (さば)黒はんぺんに含む
	野菜のごまあえ	○										○										(小麦)しょうゆ (ごま)
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)しょうゆ
18 火	ヤンニョムチキン	○																				(小麦)しょうゆ
	もやしの塩ダレあえ	○																	もやし きゅうり			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 (もやし) (きゅうり)
	リーフレタスとベーコンのスープ	○										○										(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ

令和5年度 6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	
19	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	すき焼き風煮	○		○																			(小麦)しょうゆ (たまご)液卵
	きのこ野菜のおかかあえ	○																		エリンギ			(小麦)しょうゆ (たまご)しょうゆ (エリンギ)
水	ごてんばこめこのムース			○	○																		(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品 香料、加糖卵黄 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品 ミルクカルシウム、香料
	食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
20	県産いちごジャム																						いちご (いちご)
	ぎゅうにゅう				○																		
	とり肉のマスタード焼き																						
	ミネストローネ																						
木	フルーツのゼリーあえ																						パイン もも (パイン)加熱済 (もも)加熱済 ももゼリーに白桃ピューレ、香料
	ごてんばコシヒカリごはん																						
21	手作り水かけ菜ふりかけ	○				▲	▲					○											(小麦)水かけ菜ふりかけにしょうゆ (ごま) (しらす) (うめ)ゆかり粉に梅酢 (▲えび・かに)しらす干しで使用しているカタクチイ ワシの稚魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取して います。
	ぎゅうにゅう				○																		
	さばの塩焼き														○								(さば)
	みそちゃんこ汁	○		○																			(小麦)しょうゆ つくねにしょうゆ (たまご)つくねに卵白
金	ごてんばコシヒカリごはん																						
	夏野菜カレー	○			○															ココナッツ		りんご (小麦)カレールウ、ハイグレードカレールウ しょうゆ (乳)ハイグレードカレールウ、脱脂粉乳 (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)すりおろしりんご 中濃ソースに含む チャツネに含む	
月	福神漬け	○																			きゅうり		うめ (小麦)しょうゆ、アミノ酸液 (きゅうり) (うめ)梅酢
	ぎゅうにゅう				○																		
	いんげんとコーンのソテー																						
	食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
25	ぎゅうにゅう				○																		
	オムレツ BBQソース	○		○																			りんご (小麦)しょうゆ (たまご)オムレツに液卵、油脂加工品、食用卵殻粉 (りんご)すりおろしりんご
	ツナとマカロニのソテー	○																					(小麦)マカロニに小麦粉 しょうゆ
	もやしとベーコンのスープ	○																			もやし		(小麦)しょうゆ (もやし)
火	青りんごゼリー																					りんご (りんご)りんご果汁	

令和5年度 6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
26	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				○																	
	とり肉とレバーのアーモンドあえ																		アーモンド	りんご	(アーモンド) (りんご)中濃ソースに含む	
	フレンチサラダ																				きゅうり	りんご (きゅうり) (りんご)りんご酢にりんご果汁
27	ポトフ																					
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	ししゃもの南蛮漬け	○								○												(小麦)しょうゆ (魚卵)ししゃも
28	大豆の磯煮	○				▲	▲					○	○									(小麦)しょうゆ (小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆) (▲えび・かに)ひじきの原料は、えび・かにが生息している海域で採取されています。
	いわしのつみれ汁																					
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ガパオライスの具	○									○	○						○				(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 (しらす)ナンブラーにカタクチイワシ
金	ぎゅうにゅう				○																	
	春巻き	○																			しいたけ	(小麦)小麦粉、しょうゆ、たん白加水分解物 (しいたけ)
	フォースープ	○										○									もやし	(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (もやし)

【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、同じ工場ですべて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、ポ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、だしやエキスが含まれている場合は表示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。だしやエキスが含まれている場合は表示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、だしやエキスが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、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。
 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	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 (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	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

※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、同じ工場ですべてを使用した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、足りない分は次回繰り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。

お知らせ

4月の調査の結果を受けて、
6月から項目を変更しました。
【アレルギー献立表について
の注意事項】にも変更があり
ます。必ずお読みください。

