

令和6年度 7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	
1月	中華めん	○	△																			(小麦)小麦粉	
	ジャージャーめんの具	○					▲				○	○							たけのこ			(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すりつぶしかき (ごま)ごま油、中華スープ (麦)赤だしみに裸麦 (たけのこ) (▲かに)オイスターソースで使用しているかきなどの 二枚貝には、かにが共生しているものが含まれます。	
	ぎゅうにゅう				○																		(小麦)植物性たん白質、パン粉、小麦粉、しょうゆ
	野菜しゅうまい	○																					(小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングに食用植物油脂、いりごま (もやし)
2月	もやしサラダ	○									○												(小麦)植物性たん白質、パン粉、小麦粉、しょうゆ (小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングに食用植物油脂、いりごま (もやし)
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	あじの梅しそオイル焼き			○																		うめ	(たまご)梅しそオイルに殻カルシウム (うめ)梅しそオイルに梅フレーク
火	ピリカラこんにゃく	○									○												(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	豚汁																						
	シークォータータルト													○									(豆乳)
	ごてんばコシヒカリごはん																						
3月	スタミナ豚丼の具	○																				りんご	(小麦)しょうゆ (りんご)すりおろしりんご
	ぎゅうにゅう				○																		
	カリカリまめまめ																						
	冬瓜のスープ	○									○	○											(小麦)しょうゆ (貝)ほたて (ごま)中華スープ
4月	背割りロールパン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (マッシュルーム)
	ウインターのピザソースがけ																					マッシュルーム	
	ぎゅうにゅう				○																		
	こぶきいも																						
5月	とり肉と野菜のスープ	○																					(小麦)しょうゆ
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ツナそぼろ	○		○																			(小麦)しょうゆ 炒りたまごにしょうゆ (たまご)炒りたまごに液卵、乾燥卵白
	ぎゅうにゅう				○																		
6月	星のコロッケ	○																					(小麦)パン粉、小麦粉
	七タ汁	○																					(小麦)しょうゆ (しめじ)
	星のデザート													○									(豆乳)豆乳加工食品 (メロン)メロン果汁
	ごてんばコシヒカリごはん																						
7月	ぎゅうにゅう				○																		
	チキン南蛮	○																					(小麦)小麦粉、しょうゆ
	タルタルソース	○		○																			(小麦)醸造酢 (たまご) (きゅうり)ピクルス
	キャベツとコーンのあえもの	○																					(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
月	具だくさんみそ汁					▲	▲															(▲えび・かに)生わかめは、えび・かにが付着する 漁法で採取しています。	

令和6年度 7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	
18	食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																		
	ハンバーグ ラタトゥイユソース																		マッシュルーム				(マッシュルーム)
	フレンチサラダ																				きゅうり		(きゅうり)
木	パンフキンポターージュ	○			○						○												(小麦)ベシヤメルソース (乳)ベシヤメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ベシヤメルソース
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	とりの唐揚げ薬味ソース	○																					(小麦)小麦粉、しょうゆ
金	煮びたし	○																					(小麦)しょうゆ
	あおさのみそ汁						▲	▲															(▲えび・かに)あおさで使用している海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取されています。
	ごてんばコシヒカリごはん																						
22	ハヤシソース	○			○															マッシュルーム		りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ(乳)生クリーム(マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	さけと野菜のカツ	○		○																			(小麦)パン粉、小麦粉 (たまご)マヨネーズ、油脂加工品
	さっぱりかんきつ風味のサラダ																				きゅうり	うめゆず	(きゅうり) (うめ)ドレッシングに梅肉 (ゆず)ドレッシングにゆず皮
月																							

【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、ホクホク豆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、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。

しらす：かたくちいわしの稚魚（しらす・ちりめん干し）を使用してい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。

カレー粉	(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	ベシヤメルソース	(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粉	(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確認ください。

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。

