

令和7年度 1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、内田、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	
8	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	たらの西京焼き	○																						(小麦)西京漬け調味液に酵母エキス調味料を含む。	
	れんこんのきんぴら	○												○										(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油	
	甘酒のあったかみそ汁																								
9	ごはん																								
	三色ツナそぼろ	○		○																				(小麦)しょうゆ、いり玉子にしょうゆ (たまご)液卵、乾燥卵白	
	ぎゅうにゅう				○																				
	コロッケ	○																						(小麦)パン粉、小麦粉、小麦粉加工品	
	とり団子汁	○												○								しいたけ		(小麦)しょうゆ、つくねにパン粉・粉末状植物性たん白 (ごま)ごま油 (しいたけ)	
13	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	つくねのねぎみそだれがけ																								
	切り干し大根の炒め煮	○																				しいたけ		(小麦)しょうゆ (しいたけ)	
	わかめスープ	○												○								えのきたけ		(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (えのきたけ)	
14	りんごゼリー																						りんご	(りんご)	
	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	さばのみぞれ煮	○															○							(小麦)しょうゆ (さば)	
	厚揚げと大根の煮物	○																						(小麦)しょうゆ	
15	じゃがいものみそ汁																								
	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	マーマレードジャム																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	チリコンカン																					マッシュルーム トマト		(マッシュルーム) (トマト)ダイストマト、トマトピューレ、ケチャップ	
16	ハッシュドポテト	○			○																			(小麦)パン粉、醸造酢 (乳)パン粉	
	小松菜とコーンのソテー	○																						(小麦)しょうゆ	
	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	ヤンニョムチキン	○																				トマト		(小麦)しょうゆ (トマト)ケチャップ	
金	もやしのナムル	○												○								もやし		(小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングに食用植物油脂・いりごま (もやし)	
	ワンタンスープ	○												○								たけのこ しいたけ		(小麦)肉入りワンタンに小麦粉・小麦たん白を含む。 しょうゆ (ごま)中華スープ (たけのこ) (しいたけ)	
	クレープ	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご)液卵、加糖卵黄、乾燥卵白、香料 (乳)乳等を主要原料とする食品、マーガリン 全粉乳、脱脂粉乳、乳化剤	

令和7年度 1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、内田、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
19月	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ちくわの磯辺揚げ	○						▲	▲															(小麦)小麦粉、でんぷん (▲えび・かに)ちくわの原料の魚はえび・かにを食べています。
	茎わかめのきんぴら	○						▲	▲															(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)くきわかめは、えび・かにが付着する方法で採取しています。
	豚汁																							
20火	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																			
	ホキのパジルフライ	○																						(小麦)パン粉、バターミックスに小麦粉
	ウインナーと野菜のソテー																							
	かぶのクリーム煮	○			○								○								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、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム (貝)ベシャメルソース (マッシュルーム)
21水	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	焼きぎょうざ	○											○	○										(小麦)小麦粉、オイスターソース、しょうゆ (ごま)ごま油 (貝)オイスターソース
	もやしの塩ダレあえ	○												○							もやし ぎゅうり			(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (きゅうり) (もやし)
	うずら卵と野菜のスープ	○		○										○										(小麦)しょうゆ (たまご)うずらたまご (ごま)中華スープ
水	お米のムース			○	○																			(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
22木	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉の唐揚げ	○																						(小麦)しょうゆ、小麦粉
	ひじきと大豆の炒め煮	○						▲	▲					○	○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆)水煮大豆 (▲えび・かに)ひじきはえび、かにが生息している海域で採取されています。
冬野菜のうんみゃあみそ汁																								
23金	メロンパン	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご)液鶏卵 (乳)香料
	ぎゅうにゅう				○																			
	肉団子と野菜のトマト煮	○																			トマト			(小麦)つくねにパン粉・粉末状植物性たん白 (トマト)ダイストマト、トマトピューレ、ケチャップ
	コロコロソテー																							
	手作りかぼちゃパイ	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)パイシートに脱脂濃縮乳を含む。 バター

令和7年度 1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、内田、平間

[illegible]

令和7年度 1月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

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
---------	----	----	----	-----	-----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	------	----	-----	------	----	----

【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。
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스가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스가含まれている場合も記載します。
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、だけのこ、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、パパイア、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 （トマト）トマトペースト	ベシヤメルソース	（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 （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）食用植物油脂	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 （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。