

令和6年度 11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	ナン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ビーンズドライカレー	○			○															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 (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 中濃ソースを含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	青のりポテト					▲	▲															(▲えび・かに)青のりに使用している海苔は、えび・かにが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	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 しょうゆ
金																						
5	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	チーズタッカルビ	○			○																	(小麦)しょうゆ (乳)ナチュラルチーズ
	韓国風スープ	○										○							もやし			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ 韓国のりにごま、ごま油 (もやし)
	塩バニラクリームワッフル	○		○	○																	(小麦)小麦粉、加工デンプン (たまご)液卵白、液卵、卵黄粉末、加糖卵黄 (乳)油脂加工食品、牛乳、乳製品、脱脂粉乳調製品 乳等を主要原料とする食品
火																						
6	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	揚げ出し豆腐のあんかけ	○																	えのきたけ なめこ			(小麦)しょうゆ (えのきたけ) (なめこ)
	秋野菜とひじきの五目煮	○				▲	▲															(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきは、エビ・カニ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																					
水																						
7	背割りロールパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ミートサンドの具				○								○									(乳)粉チーズ (大豆)
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハッシュドポテト	○			○																	(小麦)パン粉、醸造酢 (乳)パン粉
	ほかほか野菜スープ	○																				(小麦)しょうゆ
木																						
8	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	いかの竜田揚げ	○						○														(小麦)しょうゆ (いか)
	おかかたくあん											○									うめ	(ごま)ごま油 (うめ)たくあんに梅酢
	すき焼き風煮	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
金	カミカミ小魚アーモンド	○				▲	▲					○						○		アーモンド		(小麦)しょうゆ (ごま) (しらす)かたくちいわし (アーモンド) (▲えび・かに)かたくちいわしは、えび・かにを食べています。

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	シシト	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考	
11月	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	
	県産かつおの甘辛煮	○																				(小麦)しょうゆ	
	みそちゃんこ汁	○		○	○																	(小麦)つくねにパン粉、しょうゆ しょうゆ (たまご)つくねに卵白 (乳)つくねにパン粉	
12月	食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	県産いちごジャム																					いちご	(いちご)
	ぎゅうにゅう				○																		
	ローズマリーとガーリックのチキン																						
	キノコのチャノベーゼパスタ	○																	エリンギ まいたけ				(小麦)スパゲッティに小麦粉 (エリンギ) (まいたけ)
火	チンゲン菜のクリーム煮	○			○						○								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)
13月	バーガーパン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	スライスチーズ				○																		(乳)ナチュラルチーズ
	焼き御殿場ハム																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	スイートポテトサラダ																					パイン	(パイン)ドレッシングにパイン果汁
水	ミネストローネ																						
14月	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ゴテンバパークの酢豚	○																	たけのこ しいたけ				(小麦)しょうゆ (たけのこ) (しいたけ)
	茎わかめの中華スープ	○				▲	▲					○								えのきたけ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (えのきたけ) (▲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。
	県産みかん																						
木																							
15月	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	とり肉の南蛮漬	○																					(小麦)しょうゆ
	野菜の塩だれあえ	○										○							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)
	リーフレタスのかきたま汁	○		○																えのきたけ			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのきたけ)
金																							
18月	うどん	○	△																				(小麦)小麦粉
	辛みそつけ汁	○																	たけのこ しいたけ				(小麦)しょうゆ (たけのこ) (しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																		
	野菜の梅ドレッシングあえ	○																	きゅうり			うめ	(小麦)しょうゆ (きゅうり) (うめ)梅果汁
	おにまん	○																					(小麦)小麦粉

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 11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
27	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉とカシューナッツのチリソースあえ											○								カシューナッツ		(ごま)中華スープ (カシューナッツ)
	茎わかめのサラダ	○				▲	▲					○							もやし			(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (もやし) (▲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。
	中華おこげスープ	○										○							きくらげ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (きくらげ)
水	おこげ																					
28	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ごてんばこめこハヤシ																○		マッシュルーム			(シナモン)こめこハヤシルウに含む (マッシュルーム)
	緑茶																					
	キャベツソテー																					
	さつまいもと栗のタルト													○								(豆乳)
木																						
29	バターロール型パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	オムレツ トマトソース			○															マッシュルーム		りんご	(たまご)オムレツに液卵、油脂加工品、食用卵殻粉 (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	コロコロソテー																					
	秋野菜のシチュー	○			○						○											(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
金																						

【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。
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。
そば：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、ほだてに関しては、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)ほだてエキス
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。