

令和3年度 10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	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	大豆	豆乳	鮭	ぎゅうり	ナッツ類	果物	備 考	
1	きなこ揚げパン (小学校)	○			○										○						(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (大豆)きなこ	
	メロンパン (中学校)	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳、ショートニング
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)しょうゆ、ベシヤメルソース、肉団子にパン粉 (たまご)うずら卵
	肉団子と野菜のクリーム煮	○		○	○						○		○									(乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 ベシヤメルソース、肉団子に牛乳 (とり肉)とり肉 ブイヨン、スープストック (貝)ベシヤメルソース
	フレンチサラダ																				りんご	(りんご)りんご酢
金																						
4 月	中華めん	○	△																			(小麦)小麦粉
	サンマーメンスープ	○					▲		○		○		○									(小麦)しょうゆ (▲かに)オイスターソースのカキは、カニが共生しているものが含まれます。 (ごま)ごま油 中華スープ (とり肉)鶏ガラスープ、中華スープ (貝)オイスターソースにカキ
	ぎゅうにゅう				○																	
	春巻き	○																				(小麦)小麦粉 しょうゆ、たん白加水分解物
	キムチあえ																		○	りんご	(きゅうり) (りんご)キムチの素に含む	
火																						
5	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さんまのみぞれ煮	○									▲											(小麦)しょうゆ (▲魚卵)さんまは、魚卵の除去をしていますが、稀に含まれている ことがあります。
	ごまあえ	○							○													(小麦)しょうゆ (ごま)白ごま
	豆腐とわかめのみそ汁																					
6	ごてんばコシヒカリごはん																					
	スタミナ豚丼の具	○																			りんご	(小麦)しょうゆ (りんご)
	ぎゅうにゅう				○																	
	大根サラダ	○																		○	りんご	(小麦)しょうゆ (きゅうり) (りんご)りんご 醸造酢
	ブルーベリーゼリー																					
7	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	チョコクリーム	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	オムレツ きのごソースがけ			○																	りんご	(たまご)鶏卵 (りんご)中濃ソースに含む
	ウインナーと野菜のソテー	○																				(小麦)しょうゆ
木																						
キャロットポタージュ	○		○	○						○		○									(小麦)ベシヤメルソース (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシヤメルソース ベーコンに乳たん白、牛乳 (とり肉)ブイヨン、スープストック (貝)ベシヤメルソース	
8	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	親子煮	○		○							○											(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉)とり肉

令和3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: 内田、平間

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備 考		
水																							
28	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	野菜入りメンチカツ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉	
	海そうサラダ	○																○				(小麦)しょうゆ (きゅうり)	
木	大根のみそ汁																						
29	メロンパン (小学校)	○		○	○																		(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)脱脂粉乳、ショートニング
	きなこ揚げパン (中学校)	○			○										○								(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (大豆)きなこ
	ぎゅうにゅう				○																		
	パンネのソテー	○																					(小麦)マカロニ、しょうゆ
	ミネストローネ				○						○												(乳)粉チーズ (とり肉)とり肉 フィヨン、コンソメ
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、ホクビーンズなど大豆を豆として使用している場合に表示しています。
 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。
 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、グレープフルーツ、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、ひわ、かりん、すもも(プラム)、マルメロ、オレンジ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。

バイタン	(とり肉) 鶏ガラ	スープストック	(とり肉) ミルポワパウダー チキンパウダー 鶏脂	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
チンタン	(とり肉) 鶏ガラ	コンソメ	(とり肉) たん白加水分解物 チキンエキスパウダー チキンコンソメパウダー 鶏脂	カレールウ	(小麦)小麦粉
フィヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフィヨン	中華スープ	(ごま) 食用植物油脂 (とり肉) たん白加水分解物 チキンパウダー	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
ハマシルウ	(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 (とり肉) チキンエキス	とりがらスープ	(とり肉) 肉付鶏骨

※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。