

令和3年度 11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	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
11	酢豚	○									○										(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ	
	ワントンスープ	○							○		○										(小麦)しょうゆ、小麦粉 (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、パイタン、とりがらスープ	
	アーモンド小魚	○				▲	▲		○										アーモンド		(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)かたくちいわしは、えび・かにをたべています。 (ごま) (ナッツ)アーモンド	
12	麦ごはん																					
	秋の実りカレー	○			○														ココナッツ	りんご	(小麦)しょうゆ、カレールウ、ハイグレードカレールウ (乳)ハイグレードカレールウ、脱脂粉乳 (りんご)すりおろしりんご、中濃ソース(含む (ココナッツ)ハイグレードカレールウ	
	ぎゅうにゅう				○																	
	荳わかめのサラダ	○				▲	▲		○												(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)荳わかめは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。 (ごま)ごま油	
	福神漬	○																○			(小麦)しょうゆ (きゅうり)	
15	中華めん	○	△																			(小麦)小麦粉
	しょうゆラーメンスープ	○							○		○											(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ、チンタン、とりがらスープ
	ぎゅうにゅう				○																	
	棒ぎょうざ	○																				(小麦)しょうゆ、小麦粉
16	青菜炒め	○							○		○											(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ
	ごてんばコシヒカリごはん																					(小麦)小麦粉
17	手作り水掛菜ふりかけ					▲	▲		○													(▲えび・かに)ちりめんじゃこは、いわし以外の海産物(えび・かに)が混じる漁法で採取しています。 (ごま)白ごま
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハンバーグのわさびソース	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、チキンブイヨン
	実だくさん汁																					
18	ごてんばコシヒカリごはん																					(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)しょうゆ (▲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。 (ごま)ごま油 (大豆)
	ちくわのせん茶揚げ	○		○																		(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵
	ひじきと大豆の炒め煮	○				▲	▲		○						○							(小麦)しょうゆ (▲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。 (ごま)ごま油 (大豆)
19	さつまいものみそ汁																					
	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	みかんジャム																					
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)小麦粉 (とり肉)とり肉
	富士山型コロッケ	○									○											(小麦)パン粉、小麦粉 (とり肉)とり肉
	御殿場ハムと野菜のソテー	○																				(小麦)しょうゆ
大麦のカレースープ	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、ブイヨン、コンソメ	
ヨーグルト(中学のみ)				○																	(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、ホエイパウダー	
20	ごてんばコシヒカリごはん																					(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																	(ごま)白ごま、ごま油 (きゅうり)
	すき焼き風煮	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	もやしの塩ダレあえ								○									○				(ごま)白ごま、ごま油 (きゅうり)
21	ごてんばこめこのタルト	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵、カスタード、ミルクソース (乳)牛乳、カスタード、ミルクソース

令和3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: 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
22 月	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ごてんばごめこハヤシ																				
	緑茶																				
	きのこ野菜のソテー																				
	米粉のメープルマフィン															○				(豆乳)	
24 水	ごてんばコシヒカリごはん																				
	きゅうにゅう				○																
	さばのねぎみそ焼き	○																			(小麦)しょうゆ
	大根と厚揚げの煮物	○														○					(小麦)しょうゆ (豆乳)厚揚げ
	秋のすまし汁	○																			(小麦)しょうゆ
25 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	きゅうにゅう				○																
	豚のスタミナ焼き	○																			(小麦)しょうゆ
	すいとん	○									○										(小麦)しょうゆ、小麦粉 (とり肉)
	りんご																			りんご	(りんご)
26 金	背割りロールパン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	カリールプスト																			りんご	(りんご)中濃ソースに含む
	きゅうにゅう				○																
	こふきいも																				
	ツナチャウダー	○		○	○						○		○								(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、ベシヤメルソース、ベーコンに牛乳・乳たんぱく (とり肉)ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース
29 月	うどん	○	△																		(小麦)小麦粉
	辛みそつけ汁	○																			(小麦)しょうゆ
	きゅうにゅう				○																
	とり天	○									○										(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)とり肉
	もやしとらの生姜炒め	○		○	○				○		○										(小麦)しょうゆ (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)ベーコンに牛乳・乳たんぱく (ごま)中華スープ、ごま油 (とり肉)中華スープ
30 火	ごてんばコシヒカリごはん																				
	きゅうにゅう				○																
	白身魚と大豆のねぎソース	○							○						○						(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆)
	はるさめスープ	○							○		○										(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とり肉、中華スープ、チンタン
	梨ゼリー																			梨	(梨)

【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、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、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、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。

令和3年度 11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	きゅうり	ナッツ類	果物	備考	
	バイタン	(とり肉) 鶏ガラ			スープストック			(とり肉) ミルポウパウダー 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								
	フイヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンフイヨン			中華スープ			(ごま) 食用植物油 (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、テクストリン、 粉末植物油 (貝) ほたてエキス								
	ハヤシルウ	(小麦) 小麦粉			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注意ください。