

令和3年度 12月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



★10月使用分より、「クラス付 中濃ソース」の原材料に「りんご」と「大豆」が追加されます。調味料欄をご確認ください。

※○印または由来する食品を記載しています。調味料欄、備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
1 水	角型食パン		○	○															
	黒豆きなこクリーム		○					○											
	ぎゅうにゅう		○																
	ホキバジルフライ			○				○					ホキ					大豆油	
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																
2 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
スタミナ豚丼の具								ごま										大豆油 しょうゆ みそ	
ぎゅうにゅう		○																	
すいとん汁				すいとん			油揚げ			鶏肉								大豆油 だし汁 しょうゆ	
りんごゼリー																りんご			
3 金	マーガリン入り渦巻き型パン		○	○															マーガリンが練りこまれたパンです。
ぎゅうにゅう		○																	
鶏肉のハーブ焼き							○			鶏肉									
パンネのきのこクリームソース			粉チーズ	マカロニ														ベシャメルソース 白ワイン ブイヨン コンソメ しょうゆ	パンネを、きのこが入った豆乳クリーム ソースで和えます。
野菜スープ																			
6 月	ソフト麺			○	▲														▲めん工場では、【そば】も製造して います。
ミートソース				デミグラス ソース			ローストオニオン デミグラスソース			デミグラスソース (鶏肉)				トマト デミグラスソース (トマト)				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレード 中濃ソース スープストック デミグラスソース(赤ワイン)	
ぎゅうにゅう		○																	
野菜コロッケ				○				○										大豆油	
7 火	ベーコンと小松菜のソテー																	しょうゆ	
ごてんばコシヒカリごはん																			
ぎゅうにゅう		○																	
煮こみおでん		うずら卵					がんも			鶏肉			ちくわ(すけそうたら、 いとよりだい) かつおだし(かつお 節、かつお節エキス、 かつおエキス)		さといも			大豆油 しょうゆ とりがらスープ	
煮びたし							油揚げ						かつお節 かつおだし(かつお 節、かつお節エキス、 かつおエキス)					しょうゆ	
ミニたいやき(いちごクリーム)		○	○	○				○									いちご		いちごクリームが入った、ミニたいやきで す。
8 水	ごてんばコシヒカリごはん																		
ぎゅうにゅう		○																	
鶏もも肉の和風ソテー									ごま油	鶏肉								しょうゆ	焼いた鶏肉に、わさびの茎の三杯酢漬 け、にんにく、ごま油などが入った和風 ソースをかけます。
白菜とエリンギの バターしょうゆ炒め			バター															しょうゆ	
豚汁							豆腐											大豆油 だし汁 みそ	
9 水	みかんゼリー																みかん		
ごてんばコシヒカリごはん																			
ぎゅうにゅう		○																	
ぶりの煮つけ				○				○					ぶり						
シャキシャキ豚肉れんこん炒め									ごま ごま油								ごぼう		大豆油 しょうゆ だし汁

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
木	体温まる冬のみそ汁																	だし汁 みそ	かぶやにんじん、かぼちゃなどが入ったみそ汁です。
	いちごムース	○	○					○									いちご		玄米が練りこまれたパンです。
10	玄米入りねじり型パン		○	○															
	ぎゅうにゅう		○																
金	カレーチキンピカタ	○		○						鶏肉									
	ツナとマカロニのソテー			マカロニ									まぐろ					コンソメ	
13	クリームシチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム															大豆油 白ワイン ベシヤメルソース コンソメ	
	ごてんばコシヒカリごはん																		
月	ぎゅうにゅう		○																
	ヤンニョムチキン (韓国風から揚げ)					アーモンド	コチュジャン			鶏肉								大豆油 ケチャップ	鶏肉のから揚げに、ケチャップ、にんにく、コチュジャン、アーモンドなどが入ったタレを絡めます。
14	チンゲンサイの炒め物								ごま油									しょうゆ 中華スープ	
	トック (韓国風雑煮)	鶏卵																とりがらスープ コンソメ しょうゆ	トック(韓国のもち)が入った韓国風の雑煮です。
火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
15	揚げ出し豆腐のうんみゃあみそがけ						揚げ出し豆腐			鶏肉								大豆油 みそ	揚げ出し豆腐に、御殿場市内ふるさと工房さんの手作りみそ「うんみゃあみそ」を使った肉みそをかけます。
	三色ナムル								ごま ごま油						もやし			しょうゆ	野菜を酢、砂糖、しょうゆ、ごま油などで和えます。
水	たっぷり野菜の和風スープ																	大豆油 だし汁 しょうゆ	
	みかん																みかん		
16	黒糖入り角型食パン		○	○															
	ぎゅうにゅう		○																
木	ツナマヨオムレツ	○						○					まぐろ					ケチャップ ウスターソース コンソメ	オムレツの中にツナマヨネーズが入っています。
	パンネのポロネーゼ		粉チーズ	マカロニ											トマト			大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
17	白菜と肉団子のスープ		肉団子	肉団子			肉団子			肉団子 (鶏肉)									
	ごてんばコシヒカリごはん																	大豆油 コンソメ 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
金	チキンカレー		脱脂粉乳							鶏肉						りんご チャツネ (りんご、レモン、 レーズン)			
	ぎゅうにゅう		○																
木	コールスローサラダ	ドレッシング					ドレッシング										ドレッシング (レモン)		野菜をコールスロードレッシングで和えます。
	カスタードクレープ	○	○	○			○												カスタードクリームが入ったクレープです。
17	りんごチップ入りロールパン		○	○													りんご		りんごチップが練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
金	白身魚のカリカリフライ												ホキ 魚醤					大豆油 しょうゆ コンソメ	ホキに米粉パン粉や玄米粉などの衣が付いたフライです。
	もやしのガーリックソテー													もやし					
17	コーンチャウダー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム コーンスープ の素	コーンスープ の素						鶏肉 コーンスープの 素(鶏肉)			コーンスープの素(ほ たてエキス)					大豆油 スープストック 白ワイン ベシヤメルソース	
	中華麺			○	▲														▲めん工場では、【そば】も製造しています。

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考		
							大豆 大豆製品	豆乳													
20	ちゃんぽんスープ								ごま油				かまぼこ (すけそうたら、ぐち、 えそ、ちりめん) ラーメンスープの素 (かつお、そうだがつ お)					大豆油 しょうゆ			
	ぎゅうにゅう		○																		
	肉まん			○			○	○	○												
	中華サラダ				ドレッシング		ドレッシング		ドレッシング	ドレッシング (鶏肉)					もやし					野菜を、ナムルドレッシングで和えます。	
21	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	おろしハンバーグゆず風味									ハンバーグ							ゆず		しょうゆ	ハンバーグに、ゆず風味のおろしソースをかけます。	
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま ごま油										大豆油 しょうゆ だし汁 みそ		
22	角型食パン		○	○																	
	ぎゅうにゅう		○																		
	御殿場ハムと野菜のサイコロソ デー																			大豆油 しょうゆ	
	ポークシチュー		ビーフシ チューの素	ビーフシ チューの素 デミグラス ソース			ビーフシチューの 素 デミグラスソース			ビーフシチュー の素(鶏肉) デミグラスソース (鶏肉)				ビーフシチューの素 (トマト) デミグラスソース (トマト)				大豆油 スープストック 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ウスターソース ビーフシチューの素(ワイン) デミグラスソース(赤ワイン)			
23	りんごヨーグルト		○														りんご			りんごの果肉と果汁が入ったヨーグルト です。	
	コーンピラフ														野菜ブイオン					とうもろこし、たまねぎ、グリーンピースなど が入った、炊き込みピラフです。	
	ぎゅうにゅう		○																		
	鶏肉の照り焼き							○													
23	フレンチサラダ	ドレッシング						ドレッシング												ドレッシング (レモン)	野菜を、フレンチドレッシングで和えま す。
	ポトフ														セロリー				大豆油 ブイオン スープストック 白ワイン しょうゆ		
	クリスマスケーキ	○	○	○		チョコレート カカオ	○													チョコレート味のプッシュドノエル風の ケーキです。	

【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。

- 魚: 魚全般について表示します。
- 貝類: ぼたて、あさり、かき、しじみなどの二枚貝について表示します。
- 野菜: なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼうについて表示します。
- 果物: 果物全般について表示します。

よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への○印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

だし汁	さば節、いわし節、かつお節 むろ節、まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ベシャメルソース	乳、大豆、小麦 ぼたてエキス
ブイオン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、魚醤パウダー トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリイカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉	スープストック	大豆、鶏肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾞﾗｽ付 中濃ソース	トマト、りんご、大豆	ハイグレードカレールウ	小麦、乳、大豆、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉	中華スープ	大豆、鶏肉、ごま 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソース	トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- いくらは、学校給食では基本的に使用しませんので、チェックの項目に入っていません。もし使用する場合は備考欄に記載します。
 - 給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
 - 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。
 - 麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですべてのそばを使用した製品を製造しています。麺類は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。
 - 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。
 - 魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。詳しくはお問い合わせください。
 - 給食センターでは、現在、除去食等の提供はしていません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
 - アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場ですべての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。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
 - この献立表は、コンタミ(※)については特に表示していません。
 - ※コンタミ: コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。
- ★ 詳しくは南学校給食センター (0550-78-6689) までお問い合わせください。

