

令和3年度 12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	
1	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とりそぼろ入り玉子焼き	○		○							○											(小麦)とり肉加工品、醸造酢、しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉)とり肉加工品
	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)
水	生姜入りあったか豚汁																					
2	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	りんごシャム																				りんご	(りんご)
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハンバーグ デミグラスソース	○									○											(小麦)しょうゆ、デミグラスソース (とり肉)とり肉、デミグラスソース
水	花野菜のサラダ																					
木	うすら卵ともやしのスープ	○		○							○											(小麦)しょうゆ (たまご)うすら卵 (とり肉)フイヨン、コンソメ
3	麦ごはん																					
	ポークカレー	○			○						○								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)脱脂粉乳、ハイグレードカレールウ (とり肉)スープストック (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)りんご 中濃ソース、フルーツチャツネに含む	
	ぎゅうにゅう				○																	
	もやしのガーリックソテー	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
	キウイフルーツ																				キウイフルーツ	(キウイフルーツ)
金	ごてんばコシヒカリごはん																					
6	ぎゅうにゅう				○																	
	肉じゃが	○																				(小麦)しょうゆ
	さけのマヨネーズカツ	○		○																		(小麦)パン粉、小麦粉 (たまご)油脂加工品、マヨネーズ (鮭)
	おかかたくあん								○													(ごま)ごま油
水	黒糖角食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
7	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉のバーベキューソース	○									○										りんご	(小麦)しょうゆ (とり肉) (りんご)
	いんげんとコーンのソテー																					
	米粉のシチュー			○	○						○											(たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)牛乳、生クリーム、脱脂濃縮乳 ショルダーベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)フイヨン、とりがらスープ
火	二つ折り型パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
8	フィッシュフライ（ソース）	○																				(小麦)パン粉、しょうゆ
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハムとキャベツのソテー										○											(とり肉)コンソメ
	ミネストローネ	○			○						○											(小麦)マカロニ (乳)こなチーズ (とり肉)フイヨン、コンソメ
水	プリン			○	○																(たまご)鶏卵、加糖卵黄 (乳)乳又は乳製品、れん乳	

令和3年度 12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
17	麻婆豆腐	○							○		○										(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
	焼きぎょうざ	○									○										(小麦)小麦粉、しょうゆ、粉末状植物性たん白 (とり肉)
	中華サラダ	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)食用植物油
20	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	静岡おでん	○		○		▲	▲				○										(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (▲えび・かこ)こんぶは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。 (とり肉)とりがらスープ
	だし粉																				
月	もやしのだれあえ	○							○												(小麦)しょうゆ (ごま)白ごま、ごま油 (きゅうり)
	山食パン	○			○																(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
21	いちごジャム																			いちご	(いちご)
	ぎゅうにゅう				○																
	スペイン風オムレツ			○																	(たまご)鶏卵
	ウィンナーと野菜のソテー																				
	大根ポタージュ	○			○						○		○								(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム ベシャメルソース (とり肉)とり肉、パイヨン、コンソメ (貝)ベシャメルソース
火	型抜きチーズ（中学のみ）				○																(乳)チーズ
22	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう				○																
	いわしのかば焼き	○																			(小麦)しょうゆ
	ゆず香あえ	○																		ゆず	(小麦)しょうゆ (きゅうり) (ゆず)
水	かぼちゃのみそ汁																				
23	コーンピラフ																				
	ぎゅうにゅう				○																
	フライドチキン	○									○										(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)
	クリスマスサラダ										○										(とり肉)チキンエキス、たん白加水分解物 (きゅうり)
木	ブロッコリーとトマトのスープ	○									○										(小麦)マカロニ (とり肉)パイヨン、コンソメ
	クリスマスケーキ	○		○	○																(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)乳又は乳製品、チョコレート、れん乳 カゼインナトリウム、ホエイソルト

【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。
 貝類：図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、びわ、かりん、ずもも（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	ハイクレイド カレールー	(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
------	-----------	---------	---------------------------------	-----------------	--

令和3年度 12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
	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 小麦だん白発酵調味料、 (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 (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注意ください。