令和３年度　５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：野口、内田

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	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
6	お茶入り角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	あん＆マーガリン				○															(乳)バターミルクパウダー、香料
	ぎゅうにゅう				○															
	ミートボールのケチャップがらめ	○									○								りんご	(小麦)パン粉 (とり肉) (りんご)中濃ソースに含む
	フレンチサラダ																○		りんご	(きゅうり) (りんご)りんご酢にりんご果汁
木	グリンピースポタージュ	○			○						○		○							(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシャメルソース (とり肉)スープストック (貝)ベシャメルソース
7	ごてんばコシヒカリごはん																			
	たけのこ寿司の具	○																		(小麦)しょうゆ
	ぎゅうにゅう				○															
	かつおフライ	○																		(小麦)パン粉、小麦粉
	すまし汁	○																		(小麦)しょうゆ
金	かしわもち																			
10	麦ごはん																			
	ハヤシソース	○			○						○								りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ (乳)生クリーム (とり肉)デミグラスソース、ブイヨン (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○															
	春キャベツのソテー	○																		(小麦)しょうゆ
	カリカリひよこ豆																			
月																				
11	角食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	黒豆きなこクリーム				○				○											(乳)乳糖、乳又は乳製品を主要原料とする食品 (ごま)食用油脂
	ぎゅうにゅう				○															
	スペイン風オムレツ			○																(たまご)鶏卵、油脂加工品
	新じゃがとアスパラガスのソテー			○	○						○									(たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)バター ベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)コンソメ
	オニオンスープ										○									(とり肉)ブイヨン、コンソメ
火	ヨーグルト（中のみ）				○															(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、ホエーパウダー
12	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	あじの南蛮漬け	○																		(小麦)しょうゆ
	にんじんしりしり	○		○																(小麦)しょうゆ 炒り玉子にしょうゆ (たまご)炒り玉子に鶏卵、乾燥卵白
	豆腐となめこのみそ汁																			
水																				

令和３年度　５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：野口、内田

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	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
13	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	豚キムチ	○																	りんご	(小麦)キムチにしょうゆ (りんご)キムチに含む
	もやしの塩ダレあえ	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)炒りごま、ごま油
	わかめスープ	○				▲	▲				○									(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン (▲えび・かに)わかめは、えび・かにが生息する海域で採取しています。
木	夏みかんゼリー																			
14	丸型横割りパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	白身魚フライ	○																		(小麦)パン粉、小麦粉
	タルタルソース			○													○			(たまご)鶏卵 (きゅうり)ピクルス
	ぎゅうにゅう				○															
	だいこんサラダ	○							○								○			(小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングにごま、食用植物油脂 (きゅうり)
金	ウインナーと野菜のスープ	○									○									(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン、スープストック
17	うどん	○	△																	(小麦）小麦粉
	山菜つけ汁	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)うずらの卵
	ぎゅうにゅう				○															
	黒はんぺんのお茶揚げ	○		○												○				(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (さば)黒はんぺんに含む
	野菜のひじきあえ	○																		（小麦）ひじきの佃煮にしょうゆ
月	冷凍パイン																		パイナップル	（パイナップル）
18	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	棒ぎょうざ	○																		（小麦）小麦粉、しょうゆ
	ホイコーロー	○									○									(小麦)しょうゆ テンメンジャンにしょうゆ (とり肉)コンソメ
	新たけのこと春雨のスープ	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とり肉、チンタン、中華スープ
火																				
19	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	鶏肉と大豆のねぎダレがらめ	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま）ごま油 (とり肉)
	もやしのごま酢あえ	○							○								○			(小麦)しょうゆ (ごま）炒りごま (きゅうり)
	豚汁																			
水																				

令和３年度　５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：野口、内田

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	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
20	背割りロールパン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ウインナーのピザソースがけ	○									○									(小麦)ピザソースにルー (とり肉)コンソメ
	ぎゅうにゅう				○															
	えだまめとコーンのソテー																			
	コロコロ野菜スープ	○									○									(小麦)しょうゆ マカロニに小麦粉 (とり肉)ブイヨン、コンソメ
木	乳酸菌飲料				○															(乳)脱脂粉乳
21	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	厚焼きたまご	○		○																(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)鶏卵
	野菜のたくあんあえ	○															○			(小麦)塩昆布にしょうゆ (きゅうり)
	春野菜のうま煮	○																		(小麦)しょうゆ
金																				
24	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
	揚げだし豆腐の肉みそがけ										○									(とり肉)
	つきこんにゃくの炒り煮	○							○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	かきたま汁	○		○																(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
月	うめゼリー																		うめ	(うめ)梅果汁
25	紅茶入りイギリス食パン	○			○															(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○															
	フィッシュ＆チップス	○				▲	▲													(小麦)小麦粉 (▲えび・かに)本製品で使用している沖あみとアオサは、 えび・かにが混ざる漁法で採取しています。 ※沖あみは、甲殻類の一種です。
	コールスローサラダ																		パイナップル	(パイナップル)パイン果汁
	スコッチブロス										○									(とり肉)とり肉、ブイヨン、コンソメ
火	スコーン	○		○	○													カカオ		(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)カカオマス、ホエイパウダー (カカオ)カカオマス
26	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 (りんご)すりおろしりんご 中濃ソースに含む (ココナッツ)ハイグレードカレールウ
	ぎゅうにゅう				○															
	ポテトとうずら卵のスープ	○		○							○									(小麦)しょうゆ (たまご)うずらの卵 (とり肉)とり肉、ブイヨン、スープストック
	フルーツのヨーグルトあえ				○														もも りんご	(もも) (りんご) (乳)ヨーグルトに乳製品、乳たんぱく
水																				

令和３年度　５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：野口、内田

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	豆乳	さば	きゅうり	ナッツ類	果物	備考
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ガパオライスの具	○									○									(小麦)しょうゆ オイスターソースにしょうゆ (とり肉)とり肉
27	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
	フォースープ	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (とり肉)とりがらスープ、中華スープ
木																				
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう				○															
28	さけのマヨコーン焼き			○	○														りんご	(たまご)マヨネーズに卵黄 (乳)牛乳 (りんご)マヨネーズに醸造酢
	野菜の磯あえ	○				▲	▲													(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)のりで使用している源藻は、えび・かにが生息する 地域で採取しています。
	じゃがいものみそ汁					▲	▲													(▲えび・かに)わかめは、えび・かにが生息する海域で採取しています。
金																				
	中華めん	○	△																	(小麦)小麦粉
31	海鮮塩ラーメンスープ	○			○	○		○	○		○									(小麦)塩ラーメンスープの素に香辛料 (乳)バター (えび) (いか) (ごま)中華スープ (とり肉)とりがらスープ、中華スープ 塩ラーメンスープの素にチキンエキス
	ぎゅうにゅう				○															
	枝豆のしゅうまい	○																		(小麦)パン粉、小麦粉
	もやしとにらの生姜炒め	○							○		○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油、中華スープ (とり肉)中華スープ
月																				

【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（△）：麺類は、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。
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を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を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、パイン、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。

パイタン	（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
ブイヨン	（とり肉）鶏ガラ チキンブイヨン	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

お知らせ
昨年度の項目となっています。

４月の調査の結果を受けて、６月以降項目が変更になる予定です。

※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。