

令和3年度 7・8月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★6月分より、令和3年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。野菜の項目に「ごぼう」が追加されました。また、「にんじん」が項目から削除されました。

※○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 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	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	麻婆豆腐			麻婆豆腐の素			豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油			麻婆豆腐の素 (鶏肉)				麻婆豆腐の 素(ほたてエ キス)				大豆油 みそ 中華スープ		
	海鮮チヂミ			○			○					いか たこ	かつおだし							
木	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					もやし、にんじん、ごまつなをナムルド レッシングで和えます。	
2	背割りロールパン		○	○																
	焼きそば			中華めん	▲中華めん (そば)		中華めん 焼きそばソース						焼きそばソース (かつお節、かつおエ キス、むろ節、いわし 節)	もやし 焼きそばソース (トマト)			焼きそばソース (りんご)	大豆油 ウスターソース	▲めん工場では【そば】も製造していま す。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	冬瓜の中華スープ						ねぎ油												チンタン 中華スープ しょうゆ	
金	ヨーグルト		○																	
5	ソフトめん			○	▲															▲めん工場では【そば】も製造していま す。
	なすトマトソース		粉チーズ	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)				なす トマト デミグラスソース (トマト)				スープストック 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ クッキングトマトソース 中濃ソース ベシヤメルソース デミグラスソース(赤ワイン)		
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃオムレツ		○	○			○			鶏肉			かつおだし				りんご			
月	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)		キャベツ、とうもろこし、赤ピーマンをフ レンチドレッシングとコールスロッドレ ッシングで和えます。	
6	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ツナそば			炒り玉子			炒り玉子						まぐろ 炒り玉子 (かつお節エキス)					大豆油 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	星型ハンバーグ						○			鶏肉					トマト セロリー			ハンバーグ(赤ワイン)	星の形をしたハンバーグです。	
火	七タ汁						豆腐					魚めん(すけそうたら) 星型かまぼこ(すけそ うたら)						だし汁 しょうゆ	そうめん状のかまぼこ(魚めん)や、星 型のかまぼこが入った汁物です。	
	七タゼリー															ブルーベリー レモン みかん			ブルーベリーゼリーとレモンゼリーに星 型のみかんゼリーがのったデザートで す。	
7	角型食パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	県産かます米パン粉フライ												かます					大豆油	県産のかますに米パン粉をつけて揚 げたフライです。	
	タルタルソース						○								きゅうり		りんご レモン		一食用でノンエッグのタルタルソースで す。	
水	パンネのソテー		粉チーズ	マカロニ														コンソメ		
	ビーンズポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉								大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック ベシヤメルソース	白いんげん豆と白花豆のペーストが 入ったポタージュです。	

日 曜日	こんだて	卵	乳 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											
8 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ごてんばこめカレー														米粉カレーのルー (トマト)			赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカ レールーを使用します。
	緑茶																		
	キャベツのソテー																		
	富士山ゼリー																		富士山の形をした、ソーダ味のゼリー です。
9 金	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鮭の塩焼き												鮭						
	野菜のごま和え								ごま									しょうゆ	キャベツ、こまつな、にんじんをごま、 しょうゆ、砂糖で和えます。
12 月	ピリ辛みそ汁							豆腐 キムチの素		鶏肉					もやし キムチの素 (トマト)	さといも	キムチの素 (りんご)	大豆油 だし汁 みそ	キムチの素が入ったみそ汁です。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	キムタクごはんの具				白菜キムチ つぼ漬け		白菜キムチ つぼ漬け		白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ (かつお節エキス、 魚醤)				白菜キムチ (りんご)	大豆油 しょうゆ	キムチとつぼ漬け、豚肉を炒め合わせ て作ったごはんの具です。
	ぎゅうにゅう		○																
	照り焼き豆腐ハンバーグ			○			○ 枝豆		ごま	鶏肉 牛肉			かつおエキス、まぐろ エキス					しょうゆ	枝豆、たまねぎ、にんじんなどが入った 豆腐ハンバーグに、ごま入りの照り焼 きソースをかけます。
にらたま汁	鶏卵											かまぼこ(すけそうた ら、ぐち、えそ、ちりめ ん)	もやし				だし汁 しょうゆ		
13 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	あじフライ			○															
	中濃ソース														トマト		りんご	大豆油	一食用の中濃ソースです。
	ひじきの炒め煮							大豆					ちくわ(すけそうたら、 いとよりだい、えそ、き んときだい、さんま)					大豆油 だし汁 しょうゆ	
豆腐のみそ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
14 水	角型食パン		○	○															
	キャラメルクリーム		○																
	ぎゅうにゅう		○																
	富士山コロッケ			○			○			鶏肉								大豆油	富士山の形をしたコロッケです。
	ウインナーとうずら卵のカレーソテー	うずら卵																大豆油 しょうゆ	
コンソメスープ									鶏肉								大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ		
15 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	うなぎ入り混ぜごはんの具				うなぎ蒲焼き		うなぎ蒲焼き						うなぎ蒲焼き (うなぎ)					しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏そぼろ入り厚焼き玉子	○		○			○			鶏肉			かつおだし						鶏そぼろが入った厚焼き玉子です。
かぼちゃのみそ汁							豆腐											だし汁 みそ	

日 曜日	こんだて	卵	乳 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											
16	フォカッチャ風パン		○	○															丸型パンにオリーブ油を使用し、フォカッチャ風にしたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ミラノ風チキンカツ		○	○						鶏肉								大豆油	鶏肉にチーズやパジルなどが入った衣を付けて揚げたものです。
	イタリアンサラダ		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)							ドレッシング (りんご)		キャベツ、とうもろこし、赤ピーマンをイタリアンドレッシングで和えます。
	ミネストローネ			マカロニ										セロリー トマト				トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
金	豆乳パンナコッタ							○									りんご いちご		豆乳で作ったパンナコッタ風のプリンの上にいちごソースがかかったデザートです。
19	中華めん			○	▲														めん工場では、【そば】も製造しています。
	ジャージャーめんの具			テンメンジャン			テンメンジャン											大豆油 とりがらスープ 中華スープ みそ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	棒ぎょうざ			○			○						魚醤					大豆油	棒状の形をした揚げぎょうざです。
	もやし中華炒め								ごま油						もやし			中華スープ しょうゆ	
月	ごてんばコシヒカリごはん																		
20	夏野菜カレー		脱脂粉乳				チャツネ			鶏肉					なす トマト		りんご チャツネ (りんご、レモン、 レーズン)	大豆油 スープストック 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	
	ぎゅうにゅう		○																
	枝豆						枝豆												
	フルーツのゼリー和え							カクテルゼ リー(豆乳)									みかん パイン 黄桃 カクテルゼリー (りんご、もも、 ぶどう)		みかん、パイン、黄桃をカクテルゼリーと一緒に和えます。
火	ごてんばコシヒカリごはん																		
8 / 26	ぎゅうにゅう		○																
	タンドリーチキン		ヨーグルト							鶏肉								トマトピューレ	鶏肉をカレー粉、トマトピューレ、ヨーグルトなどのたれに漬けこんで焼いたものです。
	海藻サラダ			ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング (鶏肉)			ドレッシング(かつお節 エキス)	ドレッシング (ほたてエキ ス)	きゅうり		ドレッシング (りんご、梅、レモ ン)		野菜と海藻を青じそドレッシングで和えます。	
	かきたま汁		鶏卵				豆腐					かまぼこ(すけそうた ら、ぐち、えそ、ちりめ ん)						だし汁 しょうゆ	
8 / 27	シナモン揚げパン 【御殿場南小・朝日小】		○	○														大豆油	御殿場南小、朝日小のみシナモン揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖とシナモンをまぶします。
	りんごチップ入りロールパン 【富士岡小・神山小・東小・中学校】		○	○													りんご		富士岡小・神山小・東小と中学校は、りんごチップ入りロールパンです。りんごが練りこまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ポークビーンズ						大豆								トマト			大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ	
金	ツナとマカロニのソテー		粉チーズ	マカロニ								まぐろ						コンソメ	
	いちごミルクデザート	○	○				○										いちご		いちごゼリーの上に、ミルクソースがかかっています。

日 曜日	こんだて	卵	乳 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											
8 / 30 月	中華めん			○	▲														▲めん工場では【そば】も製造しています。
	しょうゆラーメンスープ			焼き豚				ねぎ油					なると (すけそうたら、いとよりだい)					大豆油 とりがらスープ しょうゆ 中華スープ	
	ぎゅうにゅう		○																
	ポークシュウマイ			○															
	もやし塩ダレ和え								ごま ごま油						もやし			しょうゆ	もやしとごまつなを、ごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布だして和えます。
8 / 31 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ゴーヤチャンプルー	炒り玉子	ソーセージ	ソーセージ 炒り玉子				炒り玉子 絞豆腐					炒り玉子 (かつお節エキス) かつおだし (かつお節、かつお節 エキス、かつおエキ ス)		もやし			大豆油 しょうゆ	
	もずくのスープ							ねぎ油			▲もずく (えび、かに)		かまぼこ(すけそうた ら、ぐち、えそ、ちりめ ん)					チンタン 中華スープ しょうゆ	▲もずくは、えび、かにの生息する海 域で採取しています。
	紫芋のごま団子	○	○	○				○	ごま									大豆油	紫芋の餡が入ったごま団子です。

【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: ほたて、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 ほたてエキス
フイヨン	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	クチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	トマト	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

- ・いぐらは、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。
- ・パンや類類は、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。

