

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											
13	ソフトめん			○	▲														▲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 ウィンナーとキャベツのソテー 豆乳プリン		○					○	○									コンソメ しょうゆ	
14	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																大豆油 しょうゆ だし汁 大豆油
	親子煮	鶏卵					高野豆腐			鶏肉			なると(すけそうたら、 いとよりだい)						
	黒はんぺんフライ			○									さば いわし						
	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)	キャベツやきゅうりなどの野菜と海藻を、 青じそドレッシングで和えます。	
15	ごてんばコシヒカリごはん ルーロウファンの具			オイスターソース			厚揚げ オイスターソース		ごま油					オイスターソース (かきエキス)				しょうゆ	
	ぎゅうにゅう 揚げにらまんじゅう		○	○			○											大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	中華スープ						ねぎ油						かまぼこ(すけそうたら、 えそ、ぐち、ちりめん)		もやし				
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さばのスタミナ焼き		○	○			○		○				さば			りんご		さばを、りんご、にんにく、しょうゆ、ごま油 などで作ったタレに漬けて焼きます。	
16	筑前煮									鶏肉			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)		ごぼう			大豆油 しょうゆ だし汁 だし汁 みそ	
	豆腐とわかめのみそ汁						豆腐 油揚げ												
	マーガリン入りロールパン ぎゅうにゅう		○	○														マーガリンが練りこまれたロールパンで す。	
17	鶏肉のノルウェー風			小麦粉			大豆			鶏肉								大豆油 ウスターソース ケチャップ しょうゆ	鶏肉と大豆を揚げて、ソースやケチャップ で作ったタレをからめます。
	こふきいも																	大豆油 フイヨン コンソメ しょうゆ	
	ベーコンと野菜のスープ																		
21	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 焼きつくね		○							鶏肉			かつお節						大豆油 だし汁 みそ
	野沢菜炒め			野沢菜漬			野沢菜漬		ごま油 ごま			野沢菜漬(かつお節 エキス)							
	いものこ汁						豆腐			鶏肉						さといも			
	お月見デザート															みかん ぶどう	みかんゼリーの上に、うさぎ型のぶどうゼ リーがのっています。		
22	角型食パン ブルーベリージャム ぎゅうにゅう		○	○													ブルーベリー		オムレツの中にトマトソースが入ってい ます。 もやしなどの野菜を、しょうゆ、レモン、塩 で和えます。
	トマトオムレツ		○				○										トマト	りんご	
	野菜のさっぱり和え																もやし	レモン	
	コーンチャウダー		ポタージュエ ースコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュエ ースコーン						鶏肉 ポタージュエ ースコーン(鶏肉)				ポタージュエ ースコーン(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	

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												
24	シナモン揚げパン 【富士岡小・神山小・東小】		○	○														大豆油	富士岡小・神山小・東小のみシナモン揚げパンです。ロールパンを揚げて、シナモンときび砂糖をまぶします。	
	メロンパン 【御殿場南小・朝日小・中学校】	○	○	○				○											御殿場南小・朝日小・中学校のみメロンパンです。パンにメロンパンの生地をのせて焼きます。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	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(りんご)	キャベツなどの野菜を、イタリアンドレッシングで和えます。	
	カレーポトフ				マカロニ														白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
金	ヨーグルト		○																	
27	うどん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
	うどんつゆ							油揚げ											大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	大学いも			○				○	ごま										大豆油 しょうゆ	さつまいもを揚げて、しょうゆ、砂糖、水あめ、黒ごまで作ったタレをからめます。
	もやししょうが炒め								ごま油						もやし				しょうゆ	
月	いちごミニレアチーズ【中学のみ】		○																いちご レモン	
28	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	たいのゆずソースがけ																		しょうゆ	たいを焼いて、ゆずやしょうゆで作ったソースをかけます。
	煮びたし							油揚げ											しょうゆ だし汁 大豆油 だし汁 みそ	
火	豚汁						豆腐									ごぼう	さといも			
29	黒糖入り角型食パン		○	○																黒糖が練りこまれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	メンチカツ			○				○											大豆油	
	じゃがコーンサラダ	マヨネーズ ドレッシング						マヨネーズ ドレッシング									きゅうり	マヨネーズ(りんご) ドレッシング(レモン)	じゃがいもやきゅうりなどの野菜を、マヨネーズとフレンチドレッシングで和えます。	
水	レンズ豆入り野菜スープ																	大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ		
30	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	えびシューマイ			○								えび								たら ほたてエキス
	ホイコーロー				テンメンジャン			テンメンジャン												大豆油 みそ しょうゆ
木	中華コーンスープ								ごま油										中華スープ チンタン しょうゆ	

【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	ベジマールソース	乳、大豆、小麦 ほたてエキス
ブイヨン	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	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	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。

