



# 令和4年度 10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：平間、小泉

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備 考	
13 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	あじアーモンドフライ	○																	アーモンド		(小麦)小麦粉、パン粉 (アーモンド)	
	つきこんにゃくの炒り煮	○											○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
14 金	白菜のみそ汁																					
	リンゴチップ入りロールパン	○			○																りんご	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)
	ぎゅうにゅう				○																	
	ツナコロッケ	○																				(小麦)しょうゆ、小麦粉、パン粉
	小松菜とベーコンのソテー			○	○							○										(たまご)シヨルダーベーコンに卵たん白 (乳)シヨルダーベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)コンソメ
パンブキンポターシュ	○			○							○	○									(小麦)ベシヤメルソース (乳)牛乳、生クリーム、ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース (とり肉)スープストック	
17 月	うどん	○	△																			(小麦)小麦粉
	辛みそつけ汁	○																				(小麦)しょうゆ (しいたけ) (たけのこ)
	ぎゅうにゅう				○																	
	もやしとにらの生姜炒め	○		○	○								○									(小麦)しょうゆ (たまご)シヨルダーベーコンに卵たん白 (乳)シヨルダーベーコンに牛乳、乳たん白 (ごま)ごま油
	おにまん	○																				(小麦)小麦粉
18 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さけのねぎみそ焼き	○																				(小麦)しょうゆ
	和風サラダ	○																				(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、練りごま、食用植物油 (きゅうり)
	おけんちゃん	○										○	○									(小麦)しょうゆ (とり肉) (ごま)ごま油 (しいたけ)
19 水	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉とさつま芋のオイスターソース炒め	○										○	○							カシューナッツ		(小麦)しょうゆ (貝)オイスターソースにかき (とり肉)とり肉、スープストック (カシューナッツ)
	ごまあえ	○											○									(小麦)しょうゆ (ごま)
	豆腐とわかめのみそ汁																					
20 木	こめこのムース			○	○																	(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料、加糖卵黄 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料、ミルクカルシウム
	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	ハンバーグ トマトソース											○								マッシュルーム	りんご	(とり肉) (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースにりんご (乳)バター
	枝豆とコーンのソテー				○																	
ミルクスープ	○			○							○	○									(小麦)ベシヤメルソース (乳)牛乳、生クリーム、ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース (とり肉)パイオン、コンソメ	
21 金	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	白身魚と大豆のねぎソース	○											○	○								(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆)
	青菜炒め	○																				(小麦)しょうゆ
秋のすまし汁	○																				(小麦)しょうゆ (しめじ)	

# 令和4年度 10月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

御殿橋市立西学校給食センター TEL：89-2944 栄養士：平間、小島

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備 考	
24 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さばの香味焼き	○											○			○						(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 (さば)
	こんぶの炒め煮	○										○							しいたけ			(小麦)しょうゆ (とり肉) (しいたけ)
	キャベツのみそ汁																					
25 火	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	チリコンカン											○							マッシュルーム			(とり肉)ブイヨン、スープストック (マッシュルーム)
	フライドポテト																					
ココロソテー																						
26 水	ナン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ドライカレー	○										○		○							りんご	(小麦)しょうゆ、カレールウ (とり肉)スープストック (大豆) (りんご)中濃ソースにりんご
	ぎゅうにゅう				○																	
	うずら卵ともやしのスープ	○		○								○										(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (とり肉)コンソメ、ブイヨン
	ハロウィンデザート														○							(豆乳)
27 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	いかの醤油漬	○						○														(小麦)しょうゆ (いか)
	五目煮豆	○										○		○								(小麦)しょうゆ (とり肉) (大豆)
とりだんご汁	○										○										(小麦)しょうゆ、つくねにパン粉・粉末状植物性たん白 (とり肉)チンタンとりがらスープ、つくねにとり肉	
28 金	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	親子煮	○		○								○							しいたけ だけのこ			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉) (しいたけ) (だけのこ)
	黒はんぺんの紅葉揚げ	○														○						(小麦)小麦粉 (さば)黒はんぺんにさば
キャベツのゆかりあえ	○																	きゅうり		うめ	(小麦)しょうゆ (きゅうり) (うめ)梅酢	
31 月	ソフトめん	○	△																			(小麦)小麦粉
	ミートボールソース	○			○							○							マッシュルーム		りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ、チキンボールにパン粉、しょうゆ (乳)チキンボールに牛乳 (とり肉)スープストック、デミグラスソース、チキンボールにとり肉 (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースにりんご
	ぎゅうにゅう				○																	
	イタリアンサラダ											○							きゅうり			(とり肉)チキンエキス、たん白加水分解物 (きゅうり)
	コーンフライ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉、フライミックス

# 令和4年度 10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：平間、小島

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	野菜類	ナッツ類	果物	備 考
---------	----	----	----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	-----	----	----	----	----	---	-----	------	----	-----

## 【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、同じ工場では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。

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、ボークピース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。

さば：固形を使用している場合のみ表示して、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。

麦：大麦、押し麦、ハト麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：きゅうり、たけのこ、山芋、きのこ類（椎茸、しめじ、えのきたけ、マッシュルーム、きくらげなど）を使用している場合のみ表示をしています。きのこ類のエキスについては表示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、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、ずも（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
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 （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

※パンや種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確認ください。