



# 令和3年度 1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 月	ソフトめん	○	△																		(小麦)小麦粉	
	ミートソース	○			○						○				○						りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシルウ(乳)脱脂粉乳(とり肉)スープストック、デミグラスソース(大豆)ひきわり大豆(りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	もやしのがーリックソテー	○									○											(小麦)しょうゆ(とり肉)コンソメ
	カリカリひよこ豆																					
18 火	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	あじフライ	○																				(小麦粉)パン粉、小麦粉
	煮びたし	○																				(小麦)しょうゆ
	根菜汁																					
19 水	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	とりのから揚げ	○									○											(小麦)しょうゆ、小麦粉(とり肉)
	つきこんやくの炒り煮	○							○													(小麦)しょうゆ(ごま)ごま油
	白菜と豆腐のみそ汁					▲	▲															(▲えび・かに)わかめは、えび・かにが付着する漁法で採取しています。
20 木	メロンパン	○		○	○																	(小麦)小麦粉(たまご)鶏卵(乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	ツナマヨオムレツ			○																		(たまご)鶏卵、マヨネーズ
	枝豆とコーンのソテー																					
	トマトのリゾット風スープ				○						○											(乳)こなチーズ(とり肉)フイオン、コンソメ
21 金	ごてんばコンヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	ぶたキムチ	○																			りんご	(小麦)しょうゆ(りんご)白菜キムチにりんご
	ぎょうぎのスープ	○							○		○											(小麦)しょうゆ、小麦粉、植物性たん白(ごま)中華スープ、植物性油脂(とり肉)とり肉、パイタン、中華スープ
	お米のムース			○	○																	(たまご)加糖卵黄、乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料(乳)ミルクカルシウム、乳又は乳製品を主要原料とする食品、香料

# 令和3年度 1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	
24 月	麦ごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	さけの塩焼き																○					(鮭)
	野沢菜漬け	○							○													(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油
	さつまいもみそ汁					▲	▲															(▲えび・かに)わかめは、えび・かにが附着する漁法で採取しています。
25 火	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	コーヒーぎゅうにゅう				○																	
	トマトソース入りメンチカツ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉
	パンネのソテー	○																				(小麦)マカロニ、しょうゆ
	ビーンズポトフ										○				○							(とり肉)とり肉、パイヨン、コンソメ (大豆)
26 水	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かけ										○											(とり肉)
	ごまあえ	○							○													(小麦)しょうゆ (ごま)
	豚汁																					(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)かたくちいわしは、えび・かにを食べています。
アーモンドフィッシュ (中学のみ)	○				▲	▲		○											アーモンド		(ごま) (アーモンド)	
27 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ごてんばこめカレー																					
	緑茶																					
	キャベツのソテー																					
	米粉のみかんタルト															○						(豆乳)
28 金	ロールパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																				いちご	(いちご)
	ぎゅうにゅう				○																	
	とり肉のノルウェー風	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)
	こぶきいも																					
かぶのミルクスープ				○						○											(乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (とり肉)コンソメ	

# 令和3年度 1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	
31	中華めん	○	△																		(小麦)小麦粉	
	みそラーメンスープ	○			○				○		○											(小麦)しょうゆ (乳)バター (ごま)中華スープ (とり肉)中華スープ
	ぎゅうにゅう				○																	
	チヂミ								○		○											(ごま)植物油 (とり肉)チキンオイル
	もやしのだんご	○							○											りんご		(小麦)しょうゆ (ごま)ごま、ごま油 (きゅうり) (りんご)りんご酢
月	カスタードクレープ	○		○	○																	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵、香料 (乳)脱脂粉乳、マーガリン、全粉乳、乳化剤 乳等を主原料とする食品

## 【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、同じ工場です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、ポ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。

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、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
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	カレールー	(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。