

# 令和4年度 9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: 小島、平間

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	
1	ごはんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	(小麦)しょうゆ
	鮭の薬味ソースがけ	○																				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (ごま)ごま油
	ゴーヤチャンプルー	○		○									○									(小麦)しょうゆ (たまご)ショルダーベーコンに卵たん白 (乳)ショルダーベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ
2	ごはんばコシヒカリごはん																					
	チキンカレー	○			○							○								ココナッツ	りんご	(小麦)しょうゆ、カレーフレーク、ハイグレードカレールウ (乳)ハイグレードカレールウ、脱脂粉乳 (とり肉)とり肉、スープストック (ココナッツ)ハイグレードカレールウ (りんご)すりおろしりんご、フルーツチャツネ・中華ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	だいこんサラダ	○											○									(小麦)しょうゆ (ごま)ドレッシングに含む (きゅうり)
5	ソフト麺	○	△																			(小麦)小麦粉
	なすトマトソース	○			○							○								マッシュルーム	りんご	(小麦)デミグラスソース、ハヤシフレーク (乳)粉チーズ (とり肉)デミグラスソース、スープストック (マッシュルーム) (りんご)中華ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	イタリアンサラダ											○										(とり肉)ドレッシングにチキンエキス、たん白加水分解物
6	枝豆のフリッター	○					▲	▲														(小麦)小麦粉、しょうゆ (▲えび・かい)おきあみは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
	ごはんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	いわしのかば焼き	○																				(小麦)しょうゆ
7	煮びたし	○																				(小麦)しょうゆ (しめじ)
	なめこと大根のみそ汁																					(なめこ)
	乳酸菌飲料				○																	(乳)脱脂粉乳
	ごはんばコシヒカリごはん																					
8	キムタクごはんの具	○																			うめ りんご	(小麦)しょうゆ (うめ)梅酢 (りんご)白菜キムチに含む
	ぎゅうにゅう				○																	
	揚げぎょうざ	○											○									(小麦)小麦粉、しょうゆ (ごま)ごま油
	中華野菜スープ	○										○	○									(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ (きくらげ)
9	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																	
	チキンのハーブ焼き											○										(とり肉)とり肉
	ウインナーと野菜のソテー	○																				(小麦)しょうゆ
木	きのこポタージュ	○			○						○	○								マッシュルーム しめじ		(小麦)ベイヤメルソース (乳)ベイヤメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ベイヤメルソース (とり肉)パイヨン、スープストック (マッシュルーム) (しめじ)

# 令和4年度 9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: 小島、平間

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	
9 金	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	揚げ里芋と豚肉の炒め煮	○																			(小麦)しょうゆ	
	十五夜すまし汁	○																			(小麦)しょうゆ (しめじ)	
お月見もち																						
12 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	とりたまそぼろ	○		○								○										(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉)とり肉
	ぎゅうにゅう				○																	
	大学いも	○																				(小麦)しょうゆ
寒たくさん汁																						
13 火	角食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	チョコクリーム	○			○															カカオ		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (カカオ)ココアケーキ
	ぎゅうにゅう				○																	
	オムレツのきのこソース	○		○																		(小麦)小麦でんぷん、しょうゆ (たまご)鶏卵 (しめじ) (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む
	パンネのソテー	○																				(小麦)小麦粉、しょうゆ
	ココロ野菜スープ											○										(とり肉)とり肉、パイロン、コンソメ
14 水	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	かつおコロッケ	○																				(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ
	チンゲンサイのソテー																					
秋の味覚汁																						
みかんゼリー																					(えのき茸)	
15 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	豚キムチ	○																				(小麦)しょうゆ (りんご)白薬キムチに含む
	サンラータン	○		○	○							○	○									(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵、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)チンタン、中華スープ (ごま)ごま油、中華スープ
型抜きレアチーズ				○																	いちご (乳)クリームチーズ、乳加工品、脱脂粉乳 (いちご)濃縮いちご果汁	
16 金	マーガリン入りロールパン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳、バターミルクパウダー、バター、生クリーム
	ぎゅうにゅう				○																	
	焼きソーセージ																					(りんご)中濃ソースに含む
	海藻サラダ										○											(貝)ドレッシングにホタテエキス (きゅうり) (うめ)ドレッシングに調味猪肉
ミネストローネ											○										(とり肉)パイロン、コンソメ	
20 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	だらのマヨコーン焼き			○	○																	(たまご)マヨネーズに卵黄 (乳)牛乳 (りんご)マヨネーズに酢
	にんじんしりしり	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
もずくのみそ汁						▲	▲														(▲えび・か)もずくは、えび・かへの生息する海域で採取しています。 (えのき茸)	



# 令和4年度 9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：小島、平間

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、重症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、ホ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：図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、えのきだけ、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：図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。ただし、ほだてに関しては、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、ずもも（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。

バイタン	（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、チキストリン、 粉末植物油 （貝）ほだてエキス
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、同じ工場では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、重症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。