

令和5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: 野口、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	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考	
2 月	平うどん	○	△																				(小麦)小麦粉	
	カレーうどんのつゆ	○		○																				(小麦)しょうゆ、カレーパウダー 南蛮カレーパウダーに小麦粉 (たまご)うずら卵
	ぎゅうにゅう				○																			
	こんぶの炒め煮	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉) (しいたけ)
	手づくりマフィン風味茶ケーキ	○			○																			(小麦)ミックス粉に小麦粉、小麦でん粉、ベーキングパウダー (乳)ミックス粉に香料、着色料 チョコチップに全粉乳、脱脂粉乳
3 火	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	さばのおろしそ風味	○														○								(小麦)しょうゆ ドレッシングにしょうゆ (さば)
	栗ときのこの五目煮	○																						(小麦)しょうゆ (しめじ) (しいたけ)
けんちん汁	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油	
4 水	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ルーロウファンの具	○					▲				○	○	○					○						(小麦)しょうゆ オイスターソースにしょうゆ (▲かに)オイスターソースで使用している二枚貝には、かにが生息している ものが含まれます (貝)オイスターソースにかき (ごま)ごま油 (豆乳)厚揚げに含む (シナモン)五香粉に含む (たけのこ)
	ぎゅうにゅう				○																			
	コーンシューマイ	○																						(小麦)小麦粉、パン粉、植物性たん白
酸辣湯	○		○								○	○											(小麦)しょうゆ (たまご) (とり肉)とり肉、中華スープ、チンタン (ごま)ごま油、中華スープ ラー油に発用ごま油	
5 木	(小学校)揚げパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	(中学校)メロンパン	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご) (乳)脱脂粉乳、香料
	ぎゅうにゅう				○																			
	キャベツのソテー																							
とり肉のクリーム煮	○		○	○						○	○												(小麦)ベシヤメルソース (たまご)うずら卵 (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシヤメルソース (貝)ベシヤメルソース (とり肉)とり肉、スープストック、パイオン	
レモンゼリー																								
6 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉のねぎだれがけ	○										○	○											(小麦)しょうゆ (とり肉) (ごま)ごま油
	もやしのごま酢あえ	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)すりごま、炒りごま
豆腐のみそ汁																								
ごてんばこめこババロア														○									(豆乳)豆乳加工食品	
10 火	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ブルーベリージャム																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	カルツォーネ風フライ	○										○												(小麦)小麦粉、たん白加水分解物 (とり肉)ソーセージに含む、チキンエキス ※(牛肉)ソーセージに含む
	ワインナーと野菜のソテー				○																			(乳)バター
ミネストローネ	○										○												(小麦)マカロニ (とり肉)パイオン、コンソメ	
(中学校のみ) ヨーグルト				○																			(乳)加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳、クリーム、乳たんぱく質濃縮物	

令和5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：野口、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	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考	
19 木	食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																			
	ポークビーンズ	○												○										(小麦)しょうゆ (大豆)
	かほちゃひき肉コロッケ	○																					りんご	(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ、小麦グルテン酵素分解物 (りんご)ウスターソースに含む
	カラフルソテー											○												(とり肉)コンソメ
20 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	チキごぼう	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)
	キャベツとコーンのサラダ																						ブルーノ	(ブルーノ)ドレッシングにブルーノビュレ
豆腐とあおさのみそ汁						▲	▲																(▲えび・かに)あおさで使用しているのは、えび・かにが生息する 海域で採取されています。	
23 月	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ずき焼き風魚	○		○																				(小麦)しょうゆ (たまご)
	きざみたくあん																						うめ	(うめ)梅酢
芋かりんとう	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)黒炒りごま	
24 火	山型食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	りんごジャム																						りんご	(りんご)
	ぎゅうにゅう				○																			
	肉団子のトマトソースがけ	○										○											りんご	(小麦)パン粉、チキンエキス調味料、醸造酢、しょうゆ、野菜エキス調味料、香辛料 (とり肉)とり肉、チキンエキス調味料 (りんご)ウスターソースに含む
ほめまめソテー																								
クリームシチュー	○			○						○	○									マッシュルーム			(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、ベシャメルソース (貝)ベシャメルソース (とり肉)とり肉、パイヨン、コンソメ (マッシュルーム)	
25 水	うずまきパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																			
	ハロウィンハンバーグ	○										○												(小麦)しょうゆ、デミグラスソース (とり肉)ハンバーグにとり肉 デミグラスソース (マッシュルーム)
	ほうれん草のペペロンチーノ風	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
	オニオンスープ	○			○							○												(小麦)コンソメに香辛料、粉末しょうゆ、しょうゆ、ビーフエキス調味料 (乳)コンソメに乳糖 (とり肉)パイヨン ※この日のみ、普段使用しているコンソメとは異なるコンソメを使用します。
ハロウィンデザート														○									(豆乳)	
26 木	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ヤンニョムチキン											○												(とり肉)
	もやしナムル	○											○										りんご	(小麦)しょうゆ (ごま)炒りごま、ごま油 (きゅうり) (りんご)りんご酢にりんご果汁
チゲ風豚汁	○																						りんご	(小麦)キムチにしょうゆ (りんご)キムチにりんご
27 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	鮭たまそぼろ	○		○																				(小麦)炒り玉子にしょうゆ (たまご)炒り玉子に鶏卵、乾燥卵白
	ぎゅうにゅう				○																			
	野菜いりメンチカツ	○																						(小麦)小麦粉、パン粉
和風ポトフ	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)スープストック (しめじ)	

令和5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：野口、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	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考		
30 月	ソフトめん	○	△																				(小麦)小麦粉		
	富士つけナポリタンスープ				○							○											りんご	(乳)生クリーム (とり肉)ブイヨン、バイタン、とりがらスープ (りんご)ウスターソースに含む	
	ぎゅうにゅう				○																				
	手づくりチキングラタン	○			○						○	○									マッシュルーム			(小麦)マカロニ、ベシヤメルソース (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、バター、ベシヤメルソース、ナチュラルチーズ (貝)ベシヤメルソース (とり肉) (マッシュルーム)	
	アーモンドフィッシュ	○					▲	▲					○									○	アーモンド	(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)本品で使用しているかたぐちいわしは、えび・かにを食べています。 (ごま) (しらす)かたぐちいわし (アーモンド)	
31 火	ごてんはコシヒカリごはん																								
	森のきのこカレー	○			○							○									しめじ エリンギ まいだけ マッシュルーム	ココナッツ	りんご	(小麦)しょうゆ、カレールウ、ハイグレードカレールウ (乳)脱脂粉乳、ハイグレードカレールウ (とり肉)とり肉、スープストック (しめじ) (エリンギ) (まいだけ) (マッシュルーム) (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 中濃ソースに含む、チャツネに含む	
	ぎゅうにゅう				○																				
	コールスローサラダ																							ハイン	(ハイン)ドレッシングにハインアップル果汁
	カリカリ大豆													○											(大豆)

【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、同じ工場ですべて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：魚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をし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、だけご、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：魚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、ハイン、マンゴー、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、プルーン、うめ、ネクタリン、ひわ、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。

しらす：かたぐちいわしの種魚(しらす・ちりめん干し)を使用している場合は表示をしています。

●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
ブイヨン	(とり肉) 鶏ガラ チキンブイヨン	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	ベシヤメルソース	(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、足りない分は次回給食まで使用しています。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注意ください。

お知らせ

4月の調査の結果を受けて、6月
から項目を変更しました。
【アレルギー献立表についての注意事
項】にも変更があります。必ずお読みく
ださい。

