

令和5年度 9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	
1 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	高野豆腐の卵とじ	○		○								○											(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉) (たけのこ) (しいたけ)	
	いかのねぎ焼き	○						○					○										(小麦)しょうゆ (いか) (ごま)ごま油	
	切り干し大根のハリハリあえ	○										○											りんご	(小麦)ドレッシングにしょうゆ (とり肉)ドレッシングにたん白加水分解物 (きゅうり) (しいたけ)ドレッシングに含む (りんご)ドレッシングに含む
4 月	中華めん	○	△																					(小麦)小麦粉
	豆乳担々麺スープ	○										○	○		○									(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ (ごま)練りごま、中華スープ ラー油に食用ごま油 (豆乳) (たけのこ) (しいたけ)
	ぎゅうにゅう				○																			
	えびシューマイ	○				○					○													(小麦)パン粉、小麦粉、たん白加水分解物 (えび) (貝類)ほたてエキス
	フルーツ杏に				○																			りんご 黄もも
5 火	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	さばの生姜醤油焼き	○														○								(小麦)濃口しょうゆ (さば)
	五目煮豆	○										○	○											(小麦)しょうゆ (とり肉) (大豆)
	ピリカラみそ汁				○																			(乳)バター (えのき) (りんご)キムチの素にりんごパルプ
6 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)
	つきこんにゃくの炒り煮	○											○											(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	かきたま汁	○		○																				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (えのき)
7 木	背割りロールパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	焼きそば	○	△																					(小麦)中華めん <small>に小麦粉、小麦たん白</small> (しらす)あおさ入り削り節粉末 <small>にいわしの煮干し</small> (りんご)粉末ソース <small>に含む、ウスターソースに含む</small>
	ぎゅうにゅう				○																			
	ミネストローネ											○												(とり肉)フイヨン、コンソメ
	洋梨のタルト	○		○	○																	アーモンド	洋梨	(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵、加熱卵黄、香料 (乳)マーガリン、香料、脱脂粉乳 (アーモンド)アーモンドプードル (洋梨)洋なしシラップづけ
8 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	八宝菜	○		○								○	○											(小麦)しょうゆ (たまご)うずら卵 (とり肉)中華スープ、チンタン (ごま)中華スープ (たけのこ) (しいたけ)
	春巻き	○																						(小麦)しょうゆ、小麦粉、たん白加水分解物 (しいたけ)
	もやしの塩だれあえ	○										○	○											(小麦)ドレッシング <small>に小麦たん白発酵調味料、しょうゆ</small> (とり肉)ドレッシング <small>に手キンエキス</small> (ごま)ドレッシング <small>に食用植物油</small> (きゅうり)

令和5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：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
28 木	ごはんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	さんまのかば焼き	○																					(小麦)しょうゆ
	茎わかめのきんぴら	○				▲	▲																(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)茎わかめはえび、かにが付着する漁法で採取しています。
	ごまみそ汁												○										(ごま)ごま、練りごま
29 金	ごはんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	うさぎのハンバーグ											○											(とり肉)
	里芋のそぼろ煮	○																					(小麦)しょうゆ
	十五夜すまし	○																					(小麦)しょうゆ (しめじ)
お月見大福														○								(豆乳)豆乳加工食品、豆乳クリーム	

【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、ホクビー豆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：小麦、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：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：かたくちいわしの種魚（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
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	ベジマメルソース	(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、足りない分は次回軽き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。

