

# 令和5年度 11月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★6月分より、令和5年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。表示食品が変更している部分がありますので、ご確認ください。

(変更点: ごぼう、しめじ⇒表示なし)

※〇印または由来する食品を記載しています。調味料欄、備考欄、注意事項も併せてご確認ください。



日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
1 水	角型食パン		○	○															
	ぎゅうにゅう		○																
	オムレツのきのこクリームソース	オムレツ	牛乳					オムレツ										ベシャメルソース コンソメ	オムレツの上に、しめじ、マッシュルーム などが入ったクリームソースをかけます。
	キャベツとツナのソテー												まぐろ					コンソメ	
	ミネストローネ				マカロニ					鶏肉 ベーコン(豚肉)				セロリー トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
2 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	すき焼き風煮	鶏卵						焼き豆腐		豚肉			かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)					大豆油 しょうゆ	
	おかかたくあん								ごま油				かつお節			たくあん (梅酢)			
	キャラメルポテト		バター															大豆油	揚げたさつまいもに、バターとグラニュー 糖で作ったタレをからめます。
6 月	うどん			○	▲														▲麺工場では、【そば】も製造してい ます。
	うどんつゆ							油揚げ					かまぼこ (すけそうたら、ぐち、えそ、 ちりめん)					大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉の天ぷら			小麦粉						鶏肉								しょうゆ 大豆油	
	れんこんのきんぴら								ごま ごま油	豚肉								大豆油 しょうゆ	
7 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ごてんばこめこハヤシ					ハヤシルウ (ココア)				豚肉				トマト ハヤシルウ (トマト)				ケチャップ	御殿場コシヒカリの米粉を使ったハヤシ ルウを使用します。
	緑茶																		
	キャベツのソテー									ベーコン (豚肉)									
	さつまいもと栗のタルト					栗													米粉と豆乳で作ったタルト生地、さつま いもと栗のペーストがのっています。
8 水	玄米入り山型食パン		○	○															玄米が練り込まれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	いかクリスピー			○				○				いか						大豆油	いかに小麦粉、米粉、コーン粉末などが 入った衣を付けて、揚げたものです。
	枝豆とコーンのソテー		バター					枝豆											
	ポトフ									鶏肉 カクテルウインナー (鶏肉・豚肉)				セロリー				大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
9 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	麻婆豆腐							豆腐	ごま油	豚肉								大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ	
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)				もやし				しょうゆ 中華スープ	
	すりおろしりんごゼリー															りんご			

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳												
10 金	さくらごはん			○				○					かつお節エキス						しょうゆ味のごはんです。	
	さんまのしょうがに			○				○					さんま						さくらごはんの上に、さんまのしょうがを煮をのせて混ぜ、セルフでさんまめしにして食べます。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	五目煮豆							大豆					鶏肉	かつおだし (かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)					しょうゆ 大豆油 だし汁	
	野菜のみそ汁							豆腐											みそ だし汁	
13 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のから揚げわさびソース				小麦粉								鶏肉						しょうゆ 大豆油	鶏肉のから揚げに、わさびの茎三杯酢漬けとしょうゆ、酢、砂糖で作ったソースをかけます。
	白菜の煮びたし							油揚げ						かつお節					しょうゆ だし汁	
	ごてんばポークの豚汁							豆腐					豚肉		さといも				大豆油 だし汁 みそ	
14 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さわらの緑茶マヨネーズ焼き							マヨネーズ						さわら						さわらの上に、ノンエッグのマヨネーズと粉末せん茶を混ぜたソースをかけて焼きます。
	きんぴらごぼう								ごま油				鶏肉	かつおだし (かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)					しょうゆ	
	リーフレタスのかきたま汁	鶏卵						豆腐											だし汁 しょうゆ	
15 水	角型食パン		○	○																
	みかんジャム															みかん				
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉団子と秋野菜のシチュー	肉団子	肉団子 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	肉団子				肉団子					肉団子 (鶏肉)						大豆油 白ワイン ベシヤメルソース コンソメ	
	もやしのガーリックソテー												ベーコン (豚肉)			もやし			大豆油 しょうゆ コンソメ	
フルーツのゼリー和え															みかん パイナップル 黄桃 りんごゼリー (りんご)			みかん、パイナップル、黄桃、りんごゼリーを和えます。		
16 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	手作りみずかけなふりかけ				みずかけなふり かけ			みずかけなふり かけ	ごま			▲ちりめんじゃこ (えび、かに)	▲ちりめんじゃこ (いか)	ちりめんじゃこ ▲ちりめんじゃこ(さば)				ゆかりふりかけ (梅酢)	みずかけなふりかけ、ちりめんじゃこ、ゆかりふりかけ、ごまを炒め合わせて、手作りのふりかけを作ります。 ▲ちりめんじゃこは、えび、かに、さば、いかに混ぜる可能性がある漁法で漁獲しています。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	厚揚げと大根のそぼろ煮							厚揚げ					鶏肉						しょうゆ 大豆油 だし汁	
	さつまいものみそ汁							油揚げ											だし汁 みそ	
みかんゼリー															みかん					
17 金	りんごチップ入りロールパン		○	○												りんご			りんごチップが練り込まれたロールパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏のパン粉焼き				パン粉			パン粉 マヨネーズ					鶏肉						鶏肉にノンエッグのマヨネーズとパン粉、塩、こしょう、パセリを混ぜたものをのせて焼きます。	
	大根サラダ	ドレッシング			ドレッシング			ドレッシング	ドレッシング										野菜をごまドレッシングで和えます。	
	大麦のスープ												ベーコン (豚肉)						大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
20 月	ソフト麺			○	▲														▲麵工場では、【そば】も製造しています。
	ミートソース			デミグラスソース			デミグラスソース			豚肉 デミグラスソース (鶏肉、豚肉)				トマト デミグラスソース (トマト)				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース (赤ワイン) ハヤシブレーク 中華ソース スープストック	
	ぎゅうにゅう		○																
	フレンチサラダ	ドレッシング					ドレッシング									ドレッシング (レモン)			野菜をフレンチドレッシングで和えます。
	手作りりんごカスタードパイ	カスタードクリーム	パイシート カスタードクリーム	パイシート				パイシート カスタードクリーム								りんご			パイ生地、りんごのシロップ煮けとカスタードクリームをのせて焼きます。
21 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばのしょうが焼き			○			○						さば						
	彩り和風ソテー									ハム (豚肉)			かつお節					大豆油	
	秋のすまし汁						豆腐						もみじかまぼこ、いちよう かまぼこ(すけそうたら) かつおだし汁 (かつお節、かつおエキ ス、 まぐろエキス)					しょうゆ	もみじといちようの形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。だし汁がいつもと違い、かつお節と昆布でとっただし汁を使います。
22 水	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉とねぎの甘辛炒め			小麦粉						鶏肉								しょうゆ 大豆油	揚げた鶏肉と、炒めたねぎを、甘じよつばいタレでからめます。
	野菜の磯和え										▲焼きのり (えび、かに)			もやし				しょうゆ	野菜を酢、しょうゆ、砂糖、焼きのりで和えます。 ▲焼きのりに使用している原産は、えび、かにが生息する海域で採取しています。
	白菜のみそ汁						油揚げ											みそ だし汁	
24 金	背割りロールパン		○	○															
	富士宮焼きそば			焼きそばめん			焼きそばめん			豚肉 肉かず(豚肉)								大豆油 中華ソース ウスターソース	
	ぎゅうにゅう		○																
	中華コーンスープ	鶏卵							ごま油									中華スープ チンタン しょうゆ	
	巨峰ゼリー															ぶどう			
27 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉の韓国焼き						コチュジャン			鶏肉								しょうゆ	鶏肉に、にんにく、しょうゆ、酒、みりん、コチュジャンで味付けをして、焼いたものです。 野菜をナムルドレッシングで和えます。
	ほうれん草のナムル			ドレッシング			ドレッシング	ドレッシング	ドレッシング (鶏肉、豚肉)					もやし					
	根っこ野菜のごまキムチ汁			白菜キムチ			油揚げ 白菜キムチ	ごま 練りごま	豚肉				白菜キムチ (さば、かつお節エキス)		さといも	白菜キムチ (りんご)		大豆油 だし汁 みそ	
28 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー		脱脂粉乳				チャツネ			豚肉						りんご チャツネ(レモン、 レーズン、りんご)		大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中華ソース エブリイカレールー ハイグレードカレールー しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	グリーンサラダ			ドレッシング			枝豆 ドレッシング			ドレッシング (鶏肉、豚肉)						ドレッシング (りんご)			野菜を和風ドレッシングで和えます。
	オレンジ															オレンジ			

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
29	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練り込まれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ホキバシルフライ			○									ホキ					大豆油	
	コーンとほうれん草のソテー									ハム (豚肉)								しょうゆ コンソメ	
	ビーンズポターージュ									鶏肉								大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック ベシャメルソース	
水																			
30	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	肉みそおでん (おでん)	うずら卵						がんとどき		豚肉			豆ちくわ(すけそうたら、いとよりだい)		さといも			大豆油 とりがらスープ しょうゆ だし汁	
	肉みそおでん (肉みそ)									鶏肉								大豆油 みそ	
木	キャベツとコーンの和え物																	大豆油 しょうゆ	野菜を油、砂糖、しょうゆで作ったドレッシングで和えます。
	いもけんぴ&小魚										▲かたくちいわし(えび、かに)		かたくちいわし						芋けんぴとかたくちいわしが、一食用の小袋に入っています。 ▲使用しているかたくちいわしは、えび、かにを食べています。

【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。

魚:魚全般について表示します。

野菜:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、オクラについて表示します。

果物:果物全般について表示します。

よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への○印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

だし汁	さば節、いわし節 かつお節 むろ節、まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆
ブイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリイカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆 豚肉、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソース	豚肉、トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- ・いくらは、学校給食では基本的に使用しませんので、チェックの項目に入っていません。もし使用する場合は備考欄に記載します。
- ・給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
- ・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。
- ・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。麺類は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。
- ・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。
- ・魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。詳しくはお問い合わせください。
- ・給食センターでは、現在、除去食等の提供はしておりません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
- ・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。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
- ・この献立表は、コンタミ(※)については特に表示していません。

※コンタミ:コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。

- ・練り製品に使用している魚肉すり身は、時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。

★ 詳しくは南学校給食センター (0550-78-6689) までお問い合わせください。

