



# 令和5年度 12月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

船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	
12 火	ごてんばコシヒカリごはん																							
	エッグカレー	○		○	○							○										ココナッツ	りんご	(小麦)カレールウ、ハイグレードカレールウ、しょうゆ(たまご)うずら卵(乳)脱脂粉乳、ハイグレードカレールウ(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 中濃ソースに含む チャツネに含む
	ぎゅうにゅう				○																			
	キャベツソテー カリカリまめまめ											○												(とり肉)コンソメ
13 水	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	麻婆大根	○										○	○	○			○					しいたけ だけのこ		(小麦)しょうゆ テンメンジャンにしょうゆ (とり肉)パイタン (ごま)ごま油 (大豆)蒸しひきわり大豆 (麦)テンメンジャンに大麦粉 (しいたけ) (たけのこ)
	えびシューマイ 白菜の塩昆布あえ ごてんばごめこパエリア	○ ○ ○									○				○									(小麦)小麦粉、パン粉、たん白加水分解物(えび) (貝)ほたてエキス (小麦)塩昆布にしょうゆ、たん白加水分解物 (豆乳)豆乳加工食品
14 木	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																			
	オムレツ トマトソース			○																		マッシュルーム	りんご	(たまご)オムレツに液卵、卵黄、食用卵殻粉(マッシュルーム) (りんご) 中濃ソースに含む
	きのこの豆乳スバゲティ ポテトとウィンナーのスープ	○ ○			○						○	○			○									(小麦)ベシヤメルソース スバゲティに小麦粉 (乳)ベシヤメルソース、バター、粉チーズ (貝)ベシヤメルソース (とり肉) (豆乳) (しめじ) (小麦)しょうゆ (とり肉)ブイオン、スープストック
15 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	タラと大豆のレモン醤油がらめ キャベツのゆかりあえ 豆腐とたまねぎのみそ汁	○ ○ ○												○										(小麦)しょうゆ (大豆) (小麦)しょうゆ (きゅうり) (うめ)ゆかり粉に梅酢
	ごてんばコシヒカリごはん																							
18 月	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
	チャプチェ	○										○	○											(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ (ごま)中華スープ、ごま油
	根菜ごまキムチ汁	○										○	○										りんご	(小麦)キムチにしょうゆ (とり肉) (ごま)ごま、練りごま (りんご)キムチに含む
19 火	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	みかんジャム																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ほっけのフライ ウィンナーと野菜のソテー ミネストローネ	○ ○ ○										○												(小麦)小麦粉、パン粉 (とり肉)とり肉、ブイオン、コンソメ (小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳、バター、生クリーム、バターミルクパウダー
20 水	ハターロールパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳、バター、生クリーム、バターミルクパウダー
	ぎゅうにゅう				○																			
	ちみの木ハンバーグ デミグラスソース	○										○										マッシュルーム		(小麦)デミグラスソース、しょうゆ (とり肉)とり肉、デミグラスソース (マッシュルーム)
	フレンチサラダ																						きゅうり	りんご
オニオンスープ	○				○						○													(小麦)コンソメに唐辛子、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)ブイオン ※下記に記載してあるものは異なるコンソメを使用します。
サントさんのチョコケーキ	○		○	○																				(小麦)小麦粉 (たまご)乾燥全卵 (乳)乳又は乳製品を主原料とする食品、チョコレート、カゼインNa、ホエイソルト

# 令和5年度 12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
21	ごはんはコシヒカリごはん																						
	ひじきごはんの具	○				▲	▲																(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきは、えび・かにが生息している海域で採取されています。
	きゅうにゅう				○																		
	厚焼き玉子	○		○																			(小麦)しょうゆ、醸造酢 (たまご)鶏卵
	かぼちゃのみそ汁																						
木	ゆずゼリー																					ゆず	(ゆず)ゆず果汁

## 【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、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：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：かたくちいわしの稚魚（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、ハタチ、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、同じ工場で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。

