

令和5年度 1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	
18	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			(小麦)しょうゆ (とり肉) (ごま)
	ヤンニョムチキン	○										○	○											(小麦)しょうゆ (とり肉) (ごま)
	まわかめのサラダ	○					▲	▲					○								きゅうり			(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)まわかめは、えび、かにが付着する漁法で採取しています。 (ごま)ごま油 (きゅうり)
木	トックク	○		○								○												(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (とり肉)とりがらスープ、コンソメ (しいたけ)
	背割りロールパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
19	富士宮焼きそば	○																	○				りんご	(小麦)小麦粉 (しらす)あおさ入りいわしの煮干し (りんご)中選ソースに含む ウスターソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																			
	ココロ野菜スープ	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイオン、コンソメ
	いちごクレープ														○								いちご	(豆乳) (いちご)いちごピューレー、いちご果汁
	ソフトめん	○	△																					(小麦)小麦粉
22	ミートソース	○			○							○											りんご	(小麦)小麦粉 (しらす)あおさ入りいわしの煮干し (りんご)中選ソースに含む ウスターソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																			
	カリカリ大豆													○										(大豆)
	イタリアンサラダ											○												(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)中選ソースに含む
	イタリアンサラダ											○									きゅうり			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)中選ソースに含む
23	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	チキンステーキ	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉)
	ベーコンともやしのソテー	○																						(小麦)しょうゆ (とり肉)
	生姜入りあったか豚汁												○											(ごま)ごま油
24	麦ごはん																○							(麦)強化精麦
	ぎゅうにゅう				○																			
	さばの塩焼き															○								(さば)
	おかかたくあん												○									うめ		(ごま)ごま油 (うめ)たくあんに梅酢
	ずいとん汁	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉) ずいとんに小麦粉
25	コッペパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	いちごジャム																						いちご	(いちご)
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉のノルウェー風	○										○												(小麦)しょうゆ (とり肉) (りんご)ウスターソースに含む
	こふきいも																							(乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム (とり肉)ブイオン
26	ほうれん草のミルクスープ				○							○												(乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム (とり肉)ブイオン
	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ぎょうざ	○										○	○											(小麦)小麦粉、オイスターソース、しょうゆ (とり肉) (ごま)ごま油
	豚キムチ	○										○	○										りんご	(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (りんご)白菜キムチに含む
金	わかめスープ	○					▲	▲				○	○											(小麦)しょうゆ (▲えび、かに)生わかめは、えび、かにが付着する漁法で採取しています。 (とり肉)とり肉、とりがらスープ、中華スープ (ごま)中華スープ (えのき)
	ごてんばごめこムース			○	○																			(たまご)乳または乳製品を主要原料とする食品、香料、加糖卵黄 (乳)乳または乳製品を主要原料とする食品、ミルクカルシウム、香料

令和5年度 1月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

御股橋市立西学校給食センター TEL: 89-2944 栄園土: 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
29 月	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ごてんばこめこカレー																	○					(シナモン)カレー粉にシナモン粉末
	緑茶																						
	野菜ソテー																						
	豆乳プリンタルト														○								(豆乳)
30 火	食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	コーヒーマスタード				○																		(乳)乳、乳製品
	とり肉とブロッコリーのシチュー	○			○						○	○								マッシュルーム			(小麦)ベシャメルソース (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベシャメルソース (貝類)ベシャメルソース (とり肉)とり肉、ブイヨン、スープストック (マッシュルーム)
	フライドポテト																						
	フルーツポンチ																					パイナップル	(パイナップル)加熱済み (黄桃)加熱済み
31 水	バーガーパン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	みそチキンカツ	○										○											(小麦)チキンカツに小麦粉加工品、パン粉、フライミックス粉 (とり肉)チキンカツにとり肉、調味エキス
	ぎゅうにゅう				○																		
	カラフルソテー											○											(とり肉)コンソメ
	ウインナーとポテトのスープ	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン、スープストック

【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：豆腐や味噌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しています。

大豆：豆腐や味噌、枝豆などについては表示していません。五目煮、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、八ト麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：きゅうり、だけのこ、山芋、きのこ類（椎茸、しめじ、えのきたけ、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しています。きのこ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、ひばり、かりん、すもも(フラム)、マルメロ、オレンジを使用している場合のみ表示しています。

しらす：かたくらいわしの稚魚(しらす・ちりめん干し)を使用する場合は表示しています。

●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。

パイナップル	(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 カレーパウダー	(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
チンタナ	(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	カレーパウダー	(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	ベシャメルソース	(小麦)小麦粉、たん白加水分解物 小麦たん白分解調味料、 (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
ハヤシロウ	(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。

※揚げ物は、使用後はろし、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。

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。

