令和５年度　３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
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ちらし寿司の具	○		○																たけのこ しいたけ			（小麦）しょうゆ （たまご）錦糸たまごに液卵、乾燥卵白 （たけのこ） （しいたけ）
1	ぎゅうにゅう				○																		
	ぶりのフライ	○																					（小麦）パン粉、小麦粉
	中濃ソース																					りんご	（りんご）中濃ソースに含む
	さくらのすまし汁	○																		しめじ			（小麦）しょうゆ （しめじ）
金	ひなあられ																						
	ソフトめん	○	△																				（小麦）小麦粉
	ミートソース	○										○		○						マッシュルーム		りんご	（小麦）ハヤシルウ、デミグラスソース （とり肉）スープストック、デミグラスソース （大豆） （マッシュルーム） （りんご）中濃ソースに含む
4	ぎゅうにゅう				○																		
	あしたかつ	○																					（小麦）パン粉、バターミックス **豚（牛肉）**
	イタリアンサラダ											○								きゅうり			（とり肉）ドレッシングにチキンエキス、たん白加水分解物 （きゅうり）
月																							
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	赤魚の西京焼き																						
5	ごぼうのごまドレあえ	○											○							きゅうり			（小麦）しょうゆ ドレッシングにしょうゆ （ごま）ドレッシングに食用植物油脂、いりごま、ねりごま （きゅうり）
	すいとん汁	○										○								しめじ			（小麦）しょうゆ すいとんに小麦粉 （とり肉） （しめじ）
火	清見オレンジ																					きよみオレンジ	（きよみオレンジ）未加熱
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ツナそぼろ	○		○																			（小麦）しょうゆ 炒りたまごにしょうゆ （たまご）炒りたまごに液卵、乾燥卵白
6	ぎゅうにゅう				○																		
	里のコロッケ	○										○											（小麦）パン粉、小麦粉 （とり肉）
	ごまみそ汁	○										○	○										（小麦）つくねパン粉、粉末状植物性たん白 （とり肉）つくねに含む （ごま）こま、練りこま
水																							
	背割りロールパン	○			○																		（小麦）小麦粉 （乳）脱脂粉乳
	富士宮焼きそば	○																	○			りんご	（小麦）焼きそば麺に小麦粉 （しらす）あおさ入りいわし粉にいわしの麦干し （りんご）中濃ソースに含む、ウスターソースに含む、粉末ソースに含む
7	ぎゅうにゅう				○																		
	ウインナーとポテトのスープ	○										○											（小麦）しょうゆ （とり肉）スープストック、ブイヨン ウインナーに含む
	牛乳プリン			○	○																		（たまご）全卵 （乳）牛乳、生クリーム、全粉乳
木																							
	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ポークカレー	○			○							○									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 （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）おろしりんご 中濃ソースに含む、フルーツチャツネに含む
8	福神漬け	○																		きゅうり		うめ	（小麦）しょうゆ、アミノ酸液 （きゅうり） （うめ）梅酢
	ぎゅうにゅう				○																		
	コロコロ野菜ソテー																						
	あまおうのクレープ	○		○	○																	いちご	（小麦）小麦粉 （たまご）液卵、液卵白、乾燥卵白 （乳）乳等を主要原料とする食品、マーガリン、脱脂粉乳 全粉乳、乳化剤 （いちご）いちご果汁
金																							

令和５年度　３月分　　学校給食予定献立表（アレルギー用）

宗像福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
11	赤飯																						
	ごま塩												○										（ごま）
	ぎゅうにゅう				○																		
	えびフライ	○				○																	（小麦）パン粉、小麦粉、乾燥パン粉 （えび）
	野菜のひじきあえ	○																					（小麦）しょうゆ 　　しそ味ひじきにしょうゆ
	けんちん汁	○											○										（小麦）しょうゆ （ごま）ごま油
月	お祝いデザート	○		○	○																	いちご	（小麦）小麦粉 （たまご）液全卵、液卵白 （乳）乳又は乳製品を主要原料とする食品、クリーム、カゼインナトリウム 　　乳清ミネラル （いちご）いちごピューレー、いちご濃縮果汁
12	食パン	○			○																		（小麦）小麦粉 （乳）脱脂粉乳
	メイプルジャム																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ししゃもフライ	○								○													（小麦）パン粉、小麦粉 （魚卵）ししゃも
	もやしのガーリックソテー	○										○											（小麦）しょうゆ （とり肉）コンソメ
火	白菜ととり団子のクリーム煮	○		○	○						○	○								マッシュルーム			（小麦）ベシャメルソース 　　つくねにしょうゆ、パン粉 （たまご）つくねに卵白 （乳）牛乳、生クリーム、ベシャメルソース （貝類）ベシャメルソース （とり肉）ブイヨン、スープストック 　　つくねに含む （マッシュルーム）
13	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	八宝菜	○		○								○	○							だけのこ しいたけ			（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）
	肉シューマイ	○																					（小麦）小麦粉、パン粉
	茎わかめの中華サラダ	○				▲	▲						○										（小麦）しょうゆ （▲えび、かに）茎わかめは、えび、かにが付着する施法で採取しています。 （ごま）ごま油
水																							
14	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ごてんばポーク丼の具	○											○									りんご	（小麦）焼肉のタレにしょうゆ、喜辛料 （ごま）焼肉のタレにごま油、白ごま （りんご）焼肉のタレにりんごパルプ、りんご酢
	ぎゅうにゅう				○																		
	厚焼き玉子	○		○																			（小麦）醸造酢、しょうゆ （たまご）鶏卵
	うんみゃあみそ汁																						
木																							
15	りんごチップロールパン	○			○																	りんご	（小麦）小麦粉 （乳）脱脂粉乳 （りんご）
	ぎゅうにゅう				○																		
	ハンバーグ・デミグラスソース	○										○											（小麦）デミグラスソース、しょうゆ （とり肉）デミグラスソース 　　ハンバーグに含む
	マカロニサラダ	○																		きゅうり		パイン	（小麦）マカロニ （きゅうり） （パイン）ドレッシングに果汁
	ポトフ											○											（とり肉）ブイヨン、コンソメ 　　ウインナーに含む
金	いちご																					いちご	（いちご）未加熱

【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ん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いて、だしやエキスが含まれている場合は表示を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を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、びわ、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・ちりめんすし）を使用す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）食用植物油脂 （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 　　小麦たん白酵母調味料、 （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、 　　粉末植物油脂 （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 　　酵母エキス調味料 （とり肉）チキンエキス	とりがらスープ	（とり肉）肉付鶏骨

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。

※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。
※骨骨髄については、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があります。
※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。