令和６年度　４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
10	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	おろしハンバーグ	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)ハンバーグにとり肉
	ひじきと大豆の炒め煮	○				▲	▲							○									(小麦)しょうゆ (大豆) (▲えび・かに)ひじきは、えび・かにが生息している漁域で採取されています。
	じゃがいものみそ汁																			えのき			(えのき)
水	とろける豆乳プリン														○								(豆乳)
11	食パン	○			○																		(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				○																		
	かぼちゃフライ	○																				りんご	(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ、小麦グルテン酵素分解物 (りんご)ウスターソース
	カラフルソテー																						
木	ミルクスープ	○			○						○	○								マッシュルーム			(小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ベシャメルソース (とり肉)ブイヨン、スープストック (マッシュルーム)
12	ライス（ごてんばコシヒカリ）																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	手づくりチキングラタン	○			○						○	○								マッシュルーム			(小麦)マカロニに小麦粉 ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、バター、牛乳、生クリーム 脱脂粉乳、チーズ (貝)ベシャメルソース (とり肉) (マッシュルーム)
	ベーコンと大根のほかほかスープ	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン、コンソメ
	小魚アーモンド	○				▲	▲						○						○		アーモンド		(小麦)しょうゆ (ごま) (かたくちいわし) (アーモンド) (▲えび・かに)小魚アーモンドで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。
金																							
15	赤飯																						
	ごま塩												○										(ごま)
	ぎゅうにゅう				○																		
	とりの唐揚げ	○		○	○							○											(小麦)小麦粉、しょうゆ、しょうゆ加工品、加工でん粉 オイスター風調味料 (たまご)粉末卵白、加工でん粉 (乳)ホエイパウダー、加工でん粉 (とり肉)
	煮びたし	○																					(小麦)しょうゆ
	紅白すまし	○																		しめじ			(小麦)しょうゆ (しめじ)
月	お祝いデザート														○							いちご	(豆乳) (いちご)いちごピューレ、いちご果汁
16	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				○																		
	さばじゃがコロッケ	○														○							(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ (さば)
	えだまめとコーンのソテー																						
	ポトフ											○											(とり肉)ブイヨン、コンソメ
火																							

令和６年度　４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
17	ごてんばコシヒカリごはん																						
	タコライスの具											○										りんご	(とり肉)コンソメ (りんご)ウスターソースに含む
	塩もみキャベツ																						
	粉チーズ				○																		(乳)ナチュラルチーズ
	ぎゅうにゅう				○																		
水	野菜スープ	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、ブイヨン、コンソメ
18	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)すりおろしりんご フルーツチャツネに含む、中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	カリカリ大豆													○									(大豆)
	こんにゃく入り海藻サラダ																			きゅうり			(きゅうり)
木																							
19	背割りロールパン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ウインナー　ケチャップソースがけ																					りんご	(りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																		
	ベジタブルソテー											○											(とり肉)コンソメ
	キャロットポタージュ	○			○						○	○											(小麦)ベシャメルソース (乳)ベシャメルソース、牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ベシャメルソース (とり肉)ブイヨン、スープストック
金																							
22	中華めん	○	△																				(小麦)小麦粉
	ちゃんぽんスープ	○				○		○				○	○										(小麦)しょうゆ 焼き豚にしょうゆ (えび) (いか) (とり肉)とりがらスープ (ごま)ごま油
	ぎゅうにゅう				○																		
	肉まん	○											○							たけのこ しいたけ			(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ (ごま)ごま油 (たけのこ) (しいたけ)
	フルーツ杏仁														○							パイン 黄桃	(豆乳)杏仁豆腐ゼリーに含む (パイン)加熱済 (もも)加熱済
月																							
23	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	黒はんぺんフライ	○														○							(小麦)小麦粉、パン粉 (さば)
	中濃ソース																					りんご	(りんご)
	もやしとにらの生姜炒め	○										○	○										(小麦)しょうゆ (とり肉)中華スープ (ごま)ごま油、中華スープ
火	豆腐とたまねぎのみそ汁																						
24	ごてんばコシヒカリごはん																						
	肉の炒め煮	○		○													○						(小麦)しょうゆ 甜麺醤にしょうゆ (たまご)錦糸卵に液卵、乾燥卵白 (麦)甜麺醤に大麦粉
	ナムル	○										○	○										(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 (ごま)ドレッシングに食用植物油脂、いりごま
	ぎゅうにゅう				○																		
	たけのことはるさめのスープ	○										○	○							たけのこ			(小麦)しょうゆ (とり肉)とり肉、チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ (たけのこ)
水																							

令和６年度　４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
25	バーガーパン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	スライスチーズ				○																		(乳)ナチュラルチーズ
	タラのフライ	○																					(小麦)小麦粉、パン粉、でん粉
	キャベツのソテー																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ミネストローネ											○											(とり肉)ブイヨン、コンソメ
木	オレンジ																					オレンジ	(オレンジ)未加熱
26	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう				○																		
	ホイコーロー	○										○					○						(小麦)しょうゆ 甜麺醤にしょうゆ (とり肉)コンソメ (麦)甜麺醤に大麦粉
	春巻き	○																		しいたけ			(小麦)小麦粉、しょうゆ、たん白加水分解物 (しいたけ)
	中華コーンスープ			○	○							○	○										(たまご)鶏卵 (乳)クリームコーンに脱脂濃縮乳 (とり肉)チンタン、中華スープ (ごま)中華スープ
金																							
30	山型食パン	○			○																		(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	りんごジャム																					りんご	(りんご)
	ぎゅうにゅう				○																		
	ほうれん草オムレツ			○																			(たまご)液卵、油脂加工品、食用卵殻粉
	春キャベツのペペロンチーノ	○										○											(小麦)スパゲッティに小麦粉 しょうゆ (とり肉)スープストック
火	とり肉と野菜のスープ	○										○											(小麦)しょうゆ (とり肉)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（△）：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・ちりめん干し）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。