

令和7年度 6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：山崎、永井、内田

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考
2 月	ソフトめん	○	△																					(小麦)小麦粉
	ミートソース	○																			マッシュルーム トマト		りんご	(小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (マッシュルーム) (トマト)ダイストマト (りんご)中濃ソースに含む
	ぎゅうにゅう				○																			
	かみかみポテト	○						▲	▲						○							アーモンド		(小麦)しょうゆ (大豆)水煮大豆 (アーモンド) (▲えび、かに)かたくちいわしは、えびを捕食しており、えびやかにが生息している海域で捕獲しています。
	フルーツのサイダーあえ																						パイン りんご	(パイン)加熱済み (りんご)
3 火	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	あじのスタミナだれがけ	○																						(小麦)しょうゆ
	にんじんしりしり	○		○																				(小麦)炒りたまごにしょうゆ しょうゆ (たまご)炒りたまごに液卵、乾燥卵白
	豚汁																							
4 水	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	チキごぼう	○																						(小麦)しょうゆ
	和風梅ドレッシングあえ	○																					うめ	(小麦)しょうゆ (うめ)梅果汁
	いわしのつみれ汁																							
5 木	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	チョコクリーム	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉のマスタード焼き																							
	キャベツのソテー																							
6 金	ミネストローネ																				トマト			(トマト)ダイストマト
	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	ホキと大豆のねぎだれあえ	○												○	○									(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (大豆)水煮大豆
	ごまあえ	○												○										(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま
9 月	豆腐とたまねぎのみそ汁																							
	ごはん																							
	カミカミ丼の具	○												○								しめじ		(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ごま油 (しめじ)
	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
	かぼちゃのみそ汁																				えのきたけ			(えのきたけ)

令和7年度 6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：山崎、永井、内田

[illegible]

令和7年度 6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：山崎、永井、内田

日曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考
18	ごはん																							
	手作り水かけ菜ふりかけ	○						▲	▲					○									うめ	(小麦)水かけ菜ふりかけにしょうゆ (ごま)いりごま (うめ)ゆかり粉に梅酢 (▲えび、かに)いわしの稚魚はえび、かにが混ざる 漁法で採取しています。
	ぎゅうにゅう				○																			
	さばの香味焼き	○												○			○							(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油、いりごま (さば)
	みそちゃんこ汁	○																						(小麦)しょうゆ
水																								
19	バーガーパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	焼き御殿場ハム																							
	スライスチーズ				○																			(乳)ナチュラルチーズ
	野菜ソテー	○																						(小麦)しょうゆ
木	ぎゅうにゅう				○																			
	とり肉のクリーム煮	○			○								○								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)ベシャメルソース (マッシュルーム)
20	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	すき焼き風煮	○		○																				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	青じそサラダ																				エリンギ			(エリンギ)
	ごてんばこめこのムース			○	○																			(たまご)乳又は乳製品を主要原料とする食品 香料、加糖卵黄 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする食品 ミルクカルシウム、香料
金																								
23	ごはん																							
	ぎゅうにゅう				○																			
	親子煮	○		○																	たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (たけのこ) (しいたけ)
	ちくわの磯辺揚げ	○						▲	▲															(小麦)小麦粉 (▲えび、かに)ちくわの磯辺揚げで使用する原料の魚はえび、かにを食べています。
	野菜のゆかりあえ	○																					うめ	(小麦)しょうゆ (うめ)ゆかり粉に梅酢
月																								
24	山型食パン	○			○																			(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				○																			
	チーズ入りオムレツ	○		○	○																			(小麦)小麦粉 (たまご)油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩) 液卵、卵黄、食用卵殻粉 (乳)チーズ、乳等を主要原料とする食品 チーズフード
	ツナとマカロニのソテー	○																						(小麦)マカロニに小麦粉 しょうゆ
火	豆と麦のスープ	○																○						(小麦)しょうゆ (麦)大麦

令和7年度 6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：山崎、永井、内田

[illegible]

令和7年度 6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：山崎、永井、内田

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	落花生	くるみ	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	牛肉	野菜類	ナッツ類	果物	備考
---------	----	----	----	-----	-----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	------	----	-----	------	----	----

【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。

魚卵：いくら、たらこ、ししゃも、メヒカリ、わかさぎを使用している場合に表示をしています。

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스가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스가含まれている場合も記載します。

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스가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、裸麦を使用する場合のみ表示しています。

野菜：もやし、だけのこ、トマト（ダイストマトを使用する場合）、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。

ナッツ：マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツを使用している場合に表示をしています。

果物：キウイ、バナナ、もも、りんご、いちご、すいか、梨、洋梨、パイナップル、マンゴー、パパイヤ、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）、マルメロを使用している場合のみ表示をしています。

●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。

カレーうどん	（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	ベジメイルソース	（小麦）小麦粉、たん白加水分解物 （乳）脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ 粉末植物油、乳等を主要原料とする食品 （貝）ほたてエキスパウダー
ハヤシルうどん	（小麦）小麦粉	中華スープ	（ごま）食用植物油	ハイグレード カレーうどん	（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

※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。