

令和7年度 7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	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	
火	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	ちくわのせん茶揚げ	○																						(小麦)小麦粉	
	ひじきと大豆の炒め煮	○						▲	▲					○	○									(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)ひじきは、えび・かにが生息する海域で 採取されています。 (ごま)ごま油 (大豆)	
	ピリカラみそ汁																				もやし しめじ		りんご	(もやし) (しめじ) (りんご)キムチのもとにりんご	
水	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	白身魚の甘酢あん	○																			たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (たけのこ) (しいたけ)	
	冬瓜のスープ	○												○										(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ	
	シークワーサーゼリー																								
木	黒糖食パン	○			○																				(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○																				
	トマトシチュー	○			○																トマト しめじ			(小麦)小麦粉、デミグラスソース (乳)バター、生クリーム (トマト) (しめじ)	
	アンサンブルエッグ	○		○																				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵	
	野菜ソテー																								
金	ごはん																								
	ぎゅうにゅう				○																				
	麻婆なす	○												○				○			たけのこ しいたけ			(小麦)しょうゆ (ごま)中華スープ (麦)赤だしみそに裸麦 (たけのこ) (しいたけ)	
	コーンしゅうまい	○																						(小麦)パン粉、小麦粉、植物性たん白	
	もやしサラダ	○												○							もやし			(小麦)ドレッシングにしょうゆ (ごま)ドレッシングにいりごま、食用植物油脂 (もやし)	
月	ごはん																								
	ツナそば	○		○																				(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵、乾燥卵白	
	ぎゅうにゅう				○																				
	星のコロッケ	○																						(小麦)小麦粉、パン粉	
	セタ汁	○																			しめじ			(小麦)しょうゆ (しめじ)	
8	星のデザート															○							メロン	(豆乳) (メロン)	
	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				○																				
	とり肉のノルウェー風	○																					りんご	(小麦)しょうゆ (りんご)ウスターソースに含む	
火	ポテトサラダ																							パイ	(パイ)ドレッシングに含む
	コーンチャウダー	○			○								○											(小麦)小麦粉 (乳)脱脂濃縮乳、全粉乳、乳糖、チーズ、香料、 乳糖を主要原料とする食品 牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 (貝)ホタテエキス	

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 7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

	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	
17	背割りロールパン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ミートサンドの具				○										○									(乳)粉チーズ (大豆)ひきわり大豆	
	ぎゅうにゅう 夏野菜ポトフ				○																				
	フルーツあえ															○							パイ もも りんご	(豆乳)カクテルゼリーに含む (パイ)加熱済み (もも)加熱済み、カクテルゼリーにもも果汁 (りんご)カクテルゼリーにりんご果汁	
18	ごはん																								
	ごはんばوک丼の具	○												○										りんご	(小麦)焼き肉のタレにしょうゆ (ごま)焼き肉のタレにごま油 (りんご)焼き肉のタレにリンゴバルブ、リンゴ酢
	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																								
22	食パン	○			○																				(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	ブルーベリージャム																								
	ぎゅうにゅう ハンバーグ				○																				
	ラタトゥイユソース																				マッシュルーム トマト				(マッシュルーム) (トマト)
	パンプキンポタージュ	○			○								○												(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
火	冷凍パイ																						パイ	(パイ)	

【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。

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、ボ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스가含まれている場合は表示をし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、たけのこ、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。

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、マンゴー、パパイヤ、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、ブルー、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	ベシヤメルソース	(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
ハヤシルウ	(小麦)小麦粉	中華スープ	(ごま)食用植物油	ハイレード 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

※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確認ください。

