



平成 30年度 12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：渡邊、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	そば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	しし も	貝類	たこ	豆乳	トマト	さ せ う ろ う	セ ロ リ	ア ム ロ ン & ア ム シ カ	洋 菓 子 類	マ ル メ ン ト	パ ン	さ く ら ん ぼ	フ ク ル ー ッ プ	備 考			
7 金	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、だしの素に含む (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、だしの素に含む (ごま)ごま油 (▲えび・かに) ひじきは、えび、かにかが附着する漁法で 採取しています。	
10 月	白菜のみそ汁													○																					(さば)だしにさば節	
	型抜きレアチーズ				○																													(乳)クリームチーズ、乳加工品 脱脂粉乳		
11 火	ごてんばコシヒカリごはん																																			
	ぎゅうにゅう				○																															
	さわらの西京焼き																																			
	大根と厚揚げの炊いたん	○																																	(小麦)しょうゆ	
12 水	すまし汁	○																																		(小麦)しょうゆ、ふ
	玄米入り角食パン	○			○																														(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																															
	かぼちゃのオムレツ	○		○											○																				(小麦)かつおだし、しょうゆに含む (たまご)鶏卵 (とり肉) (りんご)食酢に含む	
13 木	花野菜のサラダ																																			
	キャロットポタージュ	○		○	○																	○													(小麦)ベシヤメルソースに小麦粉、 たん白加水分解物、小麦 たん白発酵調味料 (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)牛乳、脱脂粉乳、生クリーム ベーコンに牛乳、乳たん白 ホークエキスパウダー ベシヤメルソースに脱脂粉乳、 ホエイパウダー、全粉乳、 チーズ、バター他 (貝)ベシヤメルソースに ほたてエキスパウダー (セロリ)ブイヨンに含む	
	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 (トマト)ケチャップ、トマトピューレ	
木	ぎゅうにゅう				○																															
	フライドポテト																																			
	キャベツとうすら卵のスープ	○		○																						○									(小麦)しょうゆ (たまご)うすら卵 (セロリ)ブイヨンに含む	
	ごてんばコシヒカリごはん																																			
木	ぎゅうにゅう				○																															
	やきとり	○													○																				(小麦)小麦粉、しょうゆ (とり肉)とり肉、とりレバー	
	おかかたくあん											○																							(ごま)ごま油	
けんちん汁	○											○																						(小麦)しょうゆ (さば)だしにさば節		



平成 30年度 12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：渡邊、宮澤

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	ナッツ類	えび	かに	いか	魚卵	キウイ	ごま	さば	さけ	とり肉	バナナ	もも	山芋	りんご	しし しゃし も	貝類	たこ	豆乳	トマト	ぎ ゅう り	セロリ	&M ロン すいか	洋梨 &梨	マ ン ゴー	パイ ン	さ くら ん ぼ	フク ル レ ー ッ プ	備 考
20	バターロール型パン	○			○																											(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	ぎゅうにゅう				○																												
	フライドチキン	○													○																		(小麦)小麦粉、粉末しょうゆ (とり肉)
	フレンチサラダ																			○					○								(りんご)りんご酢 (きゅうり)
	ミネストローネ																							○	○								(トマト)トマト、トマトピューレ (セロリ)フイヨンに含む
木	クリスマスケーキ	○		○	○	○																										(小麦)小麦粉 (たまご)鶏卵 (乳)乳又は乳製品を主要原料とする 食品、チョコレート、ホエイソルト、 香料 (ナッツ)チョコレート、準チョコレート、 調整ココアパウダー	

【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、同じ工場ですべて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。

ナッツ類：ごま以外のものを表示しています。ごまアレルギーの方は、ごまの欄を確認してください。

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。

トマト：固形、トマトケチャップ、トマトピューレを使用している場合のみ表示しています。

ソースやカレールウ、コンソメなどにも原材料としてトマトが入っていますが、表示はしていませんのでご注意ください。

とり肉：とり肉(生肉、加工肉)を使用している場合のみ表示しています、チキンエキスや鶏ガラスープなどのエキス類は表示していませんのでご注意ください。

※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。

※だし汁はさば節やかつお節などからとっています。

※魚介エキスが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。