

ひ に ち	よ う び	お も い し や う	こ ん だ て め い	こ ん だ て し ょう し ょ く ざ い り ょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応食品項目	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 乳 除 去 食	卵 乳 除 去 食
1 (水)	●		ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	642	22.0		
			もやしとわかめのスープ	〇干しわかめ 鶏肉 にんじん 緑豆もやし こまつな にんにく ごま油 〇豚ガラスープ 〇薄口醤油 食塩 〇中華スープの素				
			はるまき	春巻【豚肉・小麦粉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・しょうゆ (小麦・大豆)・油脂加工品・粉末水あめ・ラード (豚肉)・でん粉・はるさめ・ショートニング (大豆)・植物油脂・香味油 (豚肉)・しいたけエキスパウダー・大豆粉・ポークエキス (豚肉)・砂糖・コーンフラワー・食塩・酵母エキス・しょうがペースト・亜鉛含有酵母・酵母エキスパウダー・たん白加水分解物・香辛料・加工でん粉・ピロリン酸鉄】 (※コンタミネーション:えび・乳) なたね油				
			きりぼしだいこんのちゅうかいため	豚肉 〇甜麺醤 にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん なら 切干大根 ごま油 砂糖 白いりごま 〇料理酒 〇醤油				
2 (木)	●		じごなうどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】 (※コンタミネーション:そば・卵)	678	21.8	◆	◆
			かきたまうどん	豚肉 鶏卵 ☆かつお節 だいこん にんじん こまつな 砂糖 でん粉 〇醤油 〇料理酒 食塩				
			だいがくいも	さつまいも なたね油 黒いりごま 砂糖 〇醤油				
			はくさいのいそかあえ	はくさい きゅうり にんじん				
			↑たれ	〇焼きのり 〇醤油 〇和風だし				
6 (月)	●	おきなわけんのきょうどりょうり	★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		632	30.0		
			ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)				
			みそけんちんじる	鶏肉 木綿豆腐 (大豆) 〇赤みそ 〇白みそ ☆いわし煮干し厚削り ごぼう にんじん こんにゃく だいこん 里芋 (※コンタミネーション:大豆)				
			ささみのあまからあげ	鶏肉 でん粉 なたね油 〇みりん風味調味料 砂糖 〇醤油				
7 (火)	●	スプーン	★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		630	33.3	◆	◆
			ソフトフランスパン	ソフトフランスパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・ショートニング・イースト・砂糖・食塩・小麦たんぱく・モルト・ビタミンC (原材料の一部に小麦・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)				
			シュクメルリ	鶏肉 粉チーズ (乳) 生クリーム (乳) 豆乳 (大豆) 玉ねぎ にんじん にんにく グリンピース 〇有塩バター (乳) なたね油 小麦粉 こしょう 〇白ワイン 〇コンソメ 食塩				
			あじのエスカベッシュ	塩あじ切り身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) 玉ねぎ 黄ピーマン 赤ピーマン 青ピーマン オリーブオイル 砂糖 〇穀物酢 〇白ワイン 食塩 こしょう ローリエ				
8 (水)	●		ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	643	29.6		
			はっぼうさい	豚肉 いか短冊切り (※コンタミネーション:いか・さば・さけ・えび・卵・乳・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン) むきえび【えび・食塩】 (※コンタミネーション:えび・かに・いか) はくさい にんじん 〇たけのこ 玉ねぎ しょうが きくらげ 青ピーマン でん粉 なたね油 ごま油 〇醤油 食塩 〇豚ガラスープ 〇中華スープの素 こしょう 〇オイスターソース 〇料理酒				
			みどりのさいたままんじゅう 2こ	緑の埼玉まんじゅう【鶏肉・小松菜・鶏すり身・調味だし (小麦・大豆)・なら・コンスターチ・パン粉 (小麦)・粒状大豆たん白・ドロマイト・しょうが・ピロリン酸第二鉄・小麦・こんにゃく粉・大豆粉末・食塩・砂糖・小麦でん粉・粉末状小麦たん白】 (※コンタミネーション:卵・乳・えび・かに・いか・牛肉・豚肉・ゼラチン・ごま) なたね油				
			みかん	みかん				
9 (木)	●	スプーン	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	689	17.9		
			よしかわさんレタスイリミネストローネ	鉄強化ウインナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) にんじん 玉ねぎ 吉川産レタス しめじ ホールトマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 トマトピューレ なたね油 〇コンソメ 食塩 こしょう 〇白ワイン ローリエ パセリ				
			ちちぶみそのミートコロッケ	秩父みそのミートコロッケ【パン粉 (小麦・大豆)・バター粉 (小麦)・じゃがいも・豚肉・たまねぎ・小麦粉加工品・秩父みそ (大豆)・砂糖・みりん・合成清酒・しょうが・植物油脂 (大豆)・醤油 (大豆・小麦)・食塩・こしょう】 (※コンタミネーション:かに・卵・乳・牛肉・鶏肉・ごま・ゼラチン) なたね油				
			おんやさい	カリフラワー キャベツ ホールコーン にんじん				
			↑ドレッシング	〇フレンチドレッシング				
10 (金)	●		ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	690	27.0		
			ワンタンスープ	豚肉 こまつな 緑豆もやし にんじん 干しいたけ 乾燥ワンタン【小麦粉・食塩】 なたね油 ごま油 〇醤油 食塩 〇中華スープの素 こしょう				
			とりにくとカシューナッツのいたためもの	鶏肉 しょうが 玉ねぎ 青ピーマン でん粉 じゃがいも カシューナッツ (※コンタミネーション:落花生) なたね油 砂糖 〇料理酒 〇醤油				
			キムたくごはんのぐ	ベーコン【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 白菜キムチ【白菜・大根・唐辛子・にんにく・にんじん・長ねぎ・しょうが・食塩・砂糖・昆布・酵母エキス】 たくあん漬【塩押だいこん・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・アミノ酸液 (大豆)・醸造酢・食塩・酵母エキス・ぬか類】 いんげん なたね油 〇料理酒 〇薄口醤油 〇豚ガラスープ				
けんみんのひ こんだて		★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		686	24.2			
ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)							
よしかわじる	〇なると 木綿豆腐 (大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 長ねぎ にんじん だいこん でん粉 〇料理酒 〇醤油 食塩							
さばのさいかみそだれ	さば切り身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) 県産白みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 しょうが 砂糖 〇みりん風味調味料 でん粉 なたね油 〇料理酒 〇醤油							
ごまよごし	こまつな 緑豆もやし							
↑ごまだれ	砂糖 黒すりごま 〇醤油							
13 (月)	●		ごかぼう	五家宝【吉川産もち米・大豆・麦芽水あめ・グラニュー糖・水あめ】	642	25.3		
			★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください					
			ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)				
			コーヒーぎゅうにゅう	コーヒーミルク【生乳・砂糖・コーヒー・乳製品・重曹・活性炭処理水】				
			なめこのみそしる	油揚げ (大豆) 〇赤みそ ☆かつお節 なめこ えのきたけ だいこん 長ねぎ こまつな				
			ぶたにくのよしかわさんゆずソース	豚肉 吉川産ゆず ゆず果汁 (※コンタミネーション:りんご・大豆) なたね油 砂糖 〇みりん風味調味料 でん粉 〇料理酒 〇醤油				
15 (水)	●		きんぴらごぼう	豚肉 ごぼう にんじん つきこんにゃく 砂糖 〇みりん風味調味料 なたね油 一味唐辛子 〇醤油 〇和風だし	649	27.1		
			ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい】 (※コンタミネーション:そば・卵)				
			しょうゆラーメン	鶏肉 〇なると ☆かつお節 きくらげ にんじん なら キャベツ ホールコーン しょうが にんにく なたね油 ごま油 〇中華スープの素 〇醤油 〇オイスターソース こしょう 〇豚ガラスープ				
			あげぎょうざ 2こ	餃子【キャベツ・豚肉・豚脂・粒状小麦たん白・パン粉 (小麦)・馬鈴薯でん粉・なら・ポークエキス (豚肉)・砂糖・食塩・しょうゆ (小麦・大豆)・オイスターソース (大豆)・こしょう・小麦粉・イーストフード・ビタミンC・加工でん粉・酸化防止剤・ベニコウジ色素・調味料・カラメル色素・酸味料】 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) なたね油				
			ナムル	緑豆もやし きゅうり にんじん				
↑ドレッシング	〇韓国ナムルドレッシング							
17 (金)	●		ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	642	32.2		
			すきやきふうじ	豚肉 焼き豆腐 (大豆) にんじん 玉ねぎ 長ねぎ はくさい えのきたけ しらたき 砂糖 なたね油 〇みりん風味調味料 〇醤油 〇料理酒 〇和風だし				
			あかうおのよしかわさんねぎのかおりやき	赤魚切身ねぎ香り漬【赤魚・吉川産ねぎ・醤油 (大豆・小麦)・清酒・みりん・いりごま・食用ごま油・食塩】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま・オレンジ) なたね油				
			コロコロだいこん	きゅうり だいこん				
↑ドレッシング	〇青じそドレッシング							

ひ に ち	よ う び	使用している器具 に よ う	に こ ぎ ゆ う	こんだてめい	こんだて しょうしょくざいりょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応食提供日		
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 乳 除 去 食	卵 乳 除 去 食	
20	(月)		●	にほんのりょうり いわてけん	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	656	27.9	◆	◆
				はっと	豚肉 ☆かつお節 ☆だし昆布 はくさい にんじん こまつな だいこん すいとん【小麦粉・食塩・加工でん粉・酸味料】 (※コンタミネーション:そば・卵) ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ○醤油					
				あぶらふのたまごとじどんのぐ	鶏肉 鶏卵 玉ねぎ にんじん 干しいたけ スナックえんどう 油麩【小麦粉・グルテン(小麦)・大豆油】 三温糖 なたね油 ○醤油 ○和風だし					
				むろねりんご	りんご 食塩					
21	(火)	ス プ ー ン	●	★7大アレルギー除去献立 ※下の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		624	26.8			
				ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)					
				コンソメスープ	レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) はくさい にんじん パセリ 玉ねぎ しめじ なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 こしょう					
				とりにくのてりやき	鶏肉 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 でん粉 ○醤油 ○料理酒					
				ツナポテト	○ツナフレーク にんじん 玉ねぎ いんげん じゃがいも なたね油 食塩 こしょう ○コンソメ					
22	(水)	ス プ ー ン	●	★7大アレルギー除去献立 ※下の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		615	32.1			
				ムグック(かんこくふうだいこんスープ)	鶏肉 ☆いわし煮干し厚削り チンゲンサイ だいこん 長ねぎ にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 食塩 こしょう ○豚ガラスープ					
				いかのかんこくソース	いか切身 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 一味唐辛子 ごま油 白いりごま ○醤油 ○料理酒					
24	(金)		●	わしよくのひ こんだて	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	663	26.9		
				りきゅうじる	豚肉 油揚げ(大豆) ○白みそ ☆かつお節 にんじん 長ねぎ 干しいたけ だいこん 里芋 (※コンタミネーション:大豆) 練りごま 白すりごま ごま油					
				こもちししゃものさやまちゃフライ 1~2ねん:1びき 3ねん~:2ひき	子持ちししゃもの狭山茶フライ【カラフトししゃも・食塩・パン粉(小麦)・でん粉・小麦・小麦でん粉・粉末状大豆たん白・増粘剤・煎茶・こしょう】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) なたね油					
				↑ソース	○中濃ソース					
27	(月)		●	けんさんだいずのごもくまめ	大豆水煮 鶏肉 にんじん いんげん 角切り昆布 ごぼう こんにゃく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○和風だし	680	30.0			
				ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)					
				はるさめスープ	豚肉 にんじん ○たけのこ チンゲンサイ 春雨 ごま油 なたね油 ○醤油 ○中華スープの素 食塩 こしょう					
				ユーリンチー 2こ	鶏肉 長ねぎ しょうが でん粉 なたね油 砂糖 ごま油 ○料理酒 ○醤油 ○穀物酢					
				なまあげのチリソースに	鶏肉 生揚げ(大豆) 玉ねぎ グリンピース にんにく しょうが 砂糖 なたね油 ごま油 でん粉 ○料理酒 ○ケチャップ ○醤油 ○コンソメ ○穀物酢					
28	(火)	ス プ ー ン	●	あげパン(ココア)	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・マーガリン・砂糖・国産脱脂粉乳・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原材料の一部に小麦・乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま) ココア 砂糖 なたね油 食塩	662	24.5			
				ABCスープ	鶏肉 こまつな にんじん 玉ねぎ しめじ アルファベットマカロニ(小麦) なたね油 ○醤油 こしょう ○コンソメ 食塩					
				フランクのケチャップソース	鉄強化フランク【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】 (※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・大豆・小麦) なたね油 砂糖 ○ケチャップ ○中濃ソース					
				やさいサラダ	キャベツ きゅうり にんじん					
				↑ドレッシング	○イタリアンドレッシング					
29	(水)	ス プ ー ン	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	643	25.0			
				よしかわさんだいこん・ねぎのカレー	鶏肉 ○とりレバーそぼろ 吉川産だいこん 吉川産だいこん葉 吉川産長ねぎ 玉ねぎ にんじん にんにく しょうが ○みりん風味調味料 ○でん粉カレールウ なたね油 ○醤油 ○カレー粉 ○和風だし					
				ゆでたまご	鶏卵					
				もやしのソテー	豚肉 青ピーマン にんじん 緑豆もやし でん粉 なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう					
30	(木)	ス プ ー ン	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	631	23.6			
				ジュリエンスープ	豚肉 はくさい にんじん 玉ねぎ えのきたけ 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○薄口醤油 こしょう					
				ハンバーグのシャリアピンソース	ハンバーグ【豚肉・鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・でん粉・粉末状植物性たん白(大豆)・ドロマイト・ぶどう糖加工品・ポークエキス(豚肉)・発酵調味料・食塩・加工油脂・酵母エキス・チキンブイヨン(鶏肉)・加工でん粉・クエン酸鉄Na・その他キャリアーオーバー等(大豆)】 にんにく 玉ねぎ オリーブオイル ○みりん風味調味料 砂糖 ○赤ワイン ○醤油 ○穀物酢					
				こんさいのチョップドサラダ	ごぼう れんこん 枝豆(大豆) じゃがいも					
				↑ドレッシング	○サウザンアイランドドレッシング					
【各マークについての説明】						基準栄養価	650	21~32		

○	加工品	月に何度も使用する加工品です。毎学期始めに別途お配りしている原料表に詳細な内容を記載しています。原料表は学期を通して使用しますので、大切に保管してください。
☆	だし類	だしで使用している食材です。☆かつお節(※コンタミネーション:さば)、☆だし昆布(※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび)、☆煮干し(※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび)、☆いわし煮干し厚削り
★	7大アレルギー除去献立	除去の対象となるアレルギーは、表示義務のある卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生 の7品目です。その他のアレルギーについては対象外となります。毎月献立表の使用食材料をよくご確認いただきますようお願い致します。※『学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)』に基づき実施するため、上記7品目であっても調味料やだし、油等にごく微量に含まれるアレルギーについては除去の対象外です。
◆	アレルギー対応食提供日	アレルギー対応食の対象者に、対応食が提供されます。対応食の使用食材料については、対象者に別途お渡ししている献立表をご覧ください。なお、除去の対象となるのはアレルギー対応食のみです。提供日以外の献立には卵や乳が含まれる場合がありますので、使用食材料欄を必ずご確認ください。

【注意事項】

<ul style="list-style-type: none"> 都合により献立及び食材料・産地の変更をすることがありますのでご了承ください。 表記が無くても、味の調整のため食塩・砂糖を使用することがあります。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 ちりめんじゃこなどの小魚や海藻類には、甲殻類を含む場合があります。 コンタミネーション等に関する情報は、業者から開示されている情報のみを記載しています。記載の無い食材全てがコンタミネーションを含まないわけではありませんのでご注意ください。 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないけれども、アレルギーとなる食材等が意図せずして混入してしまうことを言います。(例:同じ工場内で使用している、同じ製造ラインで使用している等) 調理場内における調理過程でのコンタミネーション及びキャリアーオーバーについては記載していません。 小学校の献立で使われていない食材であっても、中学校の献立で使用している場合があります。交差の無いよう注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

★献立表は市のホームページからも確認できます。(ホーム→子育て・教育→学校給食)