

2月

中学校 献立表

令和6年

吉川市立学校給食センター

日	曜日	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応提供日	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去食	乳除去食
1	(木)	●	ご飯	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)	806	35.8		
			中華旨煮	豚肉 ○なると むきえび【海老・食塩】(※コンタミネーション:えび・カニ・いか) はくさい チンゲンサイ にんじん ○たけのこ たまねぎ きくらげ しょうが ○醤油 食塩 でん粉 ○豚がらスープ ○中華スープの素 なたね油 こしょう ○オイスターソース ○料理酒 ごま油				
			あじの南蛮漬け	あじ漬粉付き (※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・ゼラチン) なたね油 にんにく しょうが ながねぎ ○醤油 砂糖 ごま油 ○穀物酢				
			大根の炒めナムル	だいこん にんじん えのきたけ なら にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩 白いりごま				
★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。								
メニュー部門 入賞作品 : 「吉川ねぎを使った鶏ちゃん」 南中2年 古野生真さん								
2	(金)	●	菜飯	広島菜飯【精白米・強化米・塩蔵広島菜・砂糖・食塩・水酸化カルシウム】(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	821	37.5		
			千切り野菜のすまし汁	豚肉 豆腐干絲(大豆) だいこん にんじん ごぼう みずな ○干しいたけ ○薄口醤油 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節				
			かみかみ揚げ大豆	かえり煮干し【かたくちいわし・食塩】(※コンタミネーション:えび・かに) 大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・酸化防止剤】でん粉 なたね油 ○醤油 砂糖				
			吉川ねぎを使った鶏ちゃん	鶏肉 キャベツ なら ながねぎ にんにく しょうが ○赤みそ ○醤油 ○みりん風味調味料 ○料理酒 ○豆板醤 ごま油				
5	(月)	●	ご飯	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)	860	41.0		
			白菜ともやしのスープ	はくさい もやし 鶏肉 にんじん チンゲンサイ きくらげ にんにく ○豚がらスープ ○薄口醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油				
			いかの四川ソース	いか切身 でん粉 なたね油 ながねぎ にんにく しょうが 白すりごま ○料理酒 砂糖 ○醤油 ○豚がらスープ ごま油 ○穀物酢 ○豆板醤				
			マーボー豆腐	豚肉 押し豆腐(大豆) ○たけのこ にんじん ながねぎ なら しょうが にんにく ○赤みそ ○オイスターソース ○中華スープの素 ○豆板醤 砂糖 ○醤油 ○料理酒 でん粉 なたね油 ごま油				
6	(火)	スプーン	ご飯	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)	807	31.1		
			ABCスープ	アルファベットマカロニ(小麦) 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) にんじん たまねぎ こまつな しめじ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう				
			鶏肉の香草パン粉焼き	鶏肉 ○半固形状ドレッシング パン粉【小麦粉・植物性ショートニング・ぶどう糖・イースト・食塩・イーストフード(小麦)・ビタミンC】(※コンタミネーション:大豆) バジル にんにく 食塩 こしょう オリーブオイル				
			ミックスポンチ	○みかん缶 ○黄桃缶 ○パイナップル(りんご) ダイゼリー(りんご)【りんご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水溶性食物繊維・ゲル化剤・香料・酸味料・クエン酸鉄Na】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ・大豆・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・アーモンド)				
7	(水)	●	ご飯	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)	864	33.9		
			みぞれ汁	豚肉 こんにゃく 油揚げ(大豆) ながねぎ だいこん にんじん ○干しいたけ 食塩 ○薄口醤油 ☆かつお節 でん粉				
			さばの塩焼き	塩さば切り身 (※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) なたね油				
			ぐる煮	鶏肉 ごぼう にんじん れんこん いんげん さといも (※コンタミネーション:大豆) ○醤油 砂糖 ○和風だし ○みりん風味調味料 ○料理酒 なたね油				
			さつまいもチップス	さつまいもチップス【サツマイモ・砂糖・植物油】				
8	(木)	●	地粉うどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】(※コンタミネーション:そば・卵)	890	35.9		
			信玄うどん	鶏肉 かぼちゃ にんじん だいこん ごぼう ながねぎ えのきたけ こまつな ☆いわし煮干し厚削り ○醤油 ○みりん風味調味料 ○白みそ ○料理酒 ごま油				
			ごま団子 2個	ごま団子【もち粉・小豆あん・白ごま・浮き粉(小麦)・砂糖・精製ラード・小麦粉】(※コンタミネーション:小麦・えび・かに・卵・乳・落花生・あわび・いか・カシューナッツ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・ゼラチン) なたね油				
			こんにゃくの甘辛煮	豚肉 こんにゃく しょうが ○たけのこ いんげん ○醤油 砂糖 白いりごま ○料理酒 ○みりん風味調味料 なたね油				
9	(金)	スプーン	ご飯	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)	905	28.6		
			ハッシュドビーフ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく ○ハヤシルウ ○とりレバーそぼろ ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 ○ケチャップ ○中濃ソース ○チキンスープストック ○赤ワイン ○デミグラスソース こしょう なたね油				
			コーンコロッケ	コーンコロッケ【じゃがいも・コーン・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・ワイン・コショウ・パン粉(小麦)・バターミックス(小麦)・イーストフード・ビタミンC・増粘剤】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
			海藻サラダ	海藻ミックス【わかめ・昆布・干し茎わかめ・赤桜草・白杉のり】 もやし きゅうり にんじん				
13	(火)	スプーン	黒パン	黒パン【輸入小麦粉・県産小麦粉・加工黒糖・ビート糖・無塩マーガリン・イースト・タピオカ澱粉・国産脱脂粉乳・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原材料の一部に乳・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	813	31.8		
			豆乳チャウダー	鶏肉 たまねぎ にんじん しめじ こまつな ○コンソメ 砂糖 食塩 こしょう 豆乳(大豆) ○ホワイトルウ なたね油				
			ミートオムレツ	ミートオムレツ【鶏卵・玉ねぎ・人参・鶏肉・豚肉・砂糖・植物油(大豆)・粒状植物性たんぱく(大豆)・パン粉(小麦・乳)・食塩・醸造酢・オニオンパウダー・黒胡椒・加工デンプン・酸味料・調味料】(※コンタミネーション:さば・りんご) なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖				
			カラフルソテー	ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) キャベツ にんじん ピーマン ○コンソメ 食塩 こしょう なたね油				
★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。								
バレンタイン 献立								
14	(水)	スプーン	ご飯	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)	863	32.5		
			ハンバーグのデミグラスソース	ハンバーグ【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たんぱく(大豆)・豚脂・でん粉・砂糖・トマトケチャップ・植物油(大豆)・乾燥マッシュポテト・野菜ペースト・香辛料・オニオンエキスパウダー・食塩・酵母エキス・加工デンプン・炭酸Ca・調味料・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料・硫酸Ca】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳) たまねぎ ○ケチャップ ○ハヤシルウ ○デミグラスソース なたね油				
			チキンピラフの具	鶏肉 たまねぎ ホールコーン エリンギ グリンピース ○白ワイン ○チキンスープストック なたね油 ○有塩バター(乳) ○薄口醤油 食塩 こしょう				
バレンタインデザート	チョコクレープ【豆乳(大豆)・加工油脂・麦芽糖・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・植物油(大豆)・米粉・水あめ・砂糖・ココアパウダー・大豆粉・小麦不使用しょうゆ(大豆)・加工でん粉・トレハロース・増粘剤・乳化剤(大豆)・香料・安定剤・カラメル色素・メタリン酸Na・ピロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素】(※コンタミネーション:大豆・もも・りんご・バナナ)							
15	(木)	●	発芽玄米入りご飯	精白米 強化米 発芽玄米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	827	31.5		
			豚汁	豚肉 木綿豆腐(大豆) じゃがいも だいこん にんじん ながねぎ ごぼう こんにゃく ○赤みそ ○白みそ ごま油 ☆いわし煮干し厚削り				
			いわしのかば焼き	いわし漬粉付き (※コンタミネーション:小麦・大豆・さば・鮭・いか・ごま) なたね油 ○醤油 砂糖 ○和風だし 一味唐辛子				
			切干大根の炒めなます	切干大根 いんげん 油揚げ(大豆) にんじん ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○穀物酢 ○和風だし なたね油 白すりごま				

岐阜県の郷土料理

高知県の郷土料理

◆◆

日	曜日	献立名	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)	卵除去食	乳・乳除去食	
16	(金)	● ご飯	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)	824	21.8			
		中華大根スープ	豚肉 だいこん チンゲンサイ にんじん きくらげ こしょう ○豚がらスープ ○醤油 なたね油 ごま油 食塩 ○中華スープの素 でん粉					
		春巻	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)・ラード (豚肉)・油脂加工品・粉末水あめ・でん粉・はるさめ・香味油 (豚肉)・ショートニング (大豆)・植物油脂・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・生姜ペースト・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					
		春雨サラダ	春雨 キャベツ きゅうり にんじん なたね油					
		↑ドレッシング	○棒棒鶏ドレッシング					
19	(月)	● ご飯	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)	830	39.6			
		キムチ鍋	豚肉 押し豆腐 (大豆) はくさい えのきたけ ながねぎ なら しらたき だいこん にんじん 白菜キムチ【白菜・大根・唐辛子・にんにく・にんじん・長ネギ・生姜・食塩・砂糖・昆布・酵母エキス】 ○和風だし なたね油 ○みりん風味調味料 食塩 ○豆板醤 ○醤油					
		ヤンニョムチキン	鶏肉 ○料理酒 なたね油 でん粉 ながねぎ にんにく 白いりごま ○ケチャップ 砂糖 ○醤油 ○みりん風味調味料 ○コチュジャン ごま油					
		えびとブロッコリーのオイスターソース炒め	むきえび【えび・食塩】 (※コンタミネーション:えび・かに・いか) ブロッコリー エリンギ ○たけのこ ○オイスターソース ○料理酒 ○醤油 食塩 こしょう ○中華スープの素 でん粉 ごま油 なたね油					
受験応援献立		● ご飯	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)	833	28.9	◆	◆	
20	(火)	チキンカレー	鶏肉 じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが グリンピース スキムミルク (乳) 粉チーズ (乳) ○ケチャップ ○中濃ソース ○カレー粉 ○でん粉カレールウ ○とりレバーそぼろ ○赤ワイン こしょう なたね油 ○カレー粉					
		ヒレカツ	ひれカツ【豚ひれ肉・パン粉 (小麦)・でん粉・小麦粉・小麦でん粉・粉末大豆たん白・増粘剤・食塩・こしょう】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・鶏肉・山芋・りんご・ごま) なたね油					
		いよかん	いよかん					
21	(水)	● 秋田県の郷土料理	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)	816	29.8			
		きりたんぼ汁	きりたんぼ【うるち米・食塩】 鶏肉 だいこん ごぼう まいたけ こまつな ながねぎ ○干しいたけ ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆かつお節 ☆だし昆布					
		ししゃもの磯辺揚げ 2匹	子持ちししゃも (※コンタミネーション:小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・ごま) 小麦粉 あおさ粉 食塩 なたね油					
		たまごの油炒め	キャベツ にんじん 油揚げ (大豆) ○醤油 ○和風だし なたね油 ごま油					
		中華麺	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)					
22	(木)	● 青森県の郷土料理	豚肉 もやし にんじん ながねぎ こまつな にんにく しょうが 赤みそスープ【みそ (大豆)・ポークエキス (豚肉)・食塩・大豆油・ごま油・にんにく・しょうが・豚脂・すりごま・豆板醤 (大豆)・香辛料・調味料・酒精・増粘剤】 ○赤みそ ○醤油 ○豆板醤 ○甜麺醤 食塩 こしょう ○和風だし ○料理酒 一味唐辛子 砂糖 ○豚がらスープ ごま油	766	30.1	◆	◆	
		みそラーメン	豚肉 もやし にんじん ながねぎ こまつな にんにく しょうが 赤みそスープ【みそ (大豆)・ポークエキス (豚肉)・食塩・大豆油・ごま油・にんにく・しょうが・豚脂・すりごま・豆板醤 (大豆)・香辛料・調味料・酒精・増粘剤】 ○赤みそ ○醤油 ○豆板醤 ○甜麺醤 食塩 こしょう ○和風だし ○料理酒 一味唐辛子 砂糖 ○豚がらスープ ごま油					
		スイートポテト	さつまいも 牛乳 生クリーム (乳) スキムミルク (乳) ○有塩バター (乳) 砂糖 黒いりごま					
		白菜の中華サラダ	はくさい きゅうり にんじん					
		↑ドレッシング	○醤油 砂糖 ○豚がらスープ ○穀物酢 ごま油					
26	(月)	★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。		787	32.9			
		● ご飯	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)					
		根菜のみそ汁	鶏肉 油揚げ (大豆) だいこん にんじん ながねぎ さといも (※コンタミネーション:大豆) ごぼう ○干しいたけ ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り					
		鶏肉の唐揚げ 2個	鶏肉 ○料理酒 ○醤油 しょうが にんにく でん粉 なたね油					
		ひじきの煮物	○芽ひじき しらたき にんじん ○さつまあげ いんげん ○みりん風味調味料 ○料理酒 砂糖 ○醤油 ○和風だし なたね油					
27	(火)	● ブラジルの家庭料理	はちみつパン	はちみつパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・はちみつ・ショートニング・イースト・砂糖・国産脱脂粉乳・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	895	35.8		
		フェジョアータ (肉と豆の煮込み)	ミックスビーンズ【ひよこ豆・レッドキドニー・青えんどう豆】 (※コンタミネーション:大豆) 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) 豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん セロリー にんにく 食塩 こしょう なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン					
		豚肉のヴィナグレッツソース	豚肉 なたね油 きゅうり たまねぎ 黄パプリカ 赤パプリカ トマト ○穀物酢 オリーブオイル 砂糖 ○白ワイン 食塩 こしょう パセリ					
		ミックスポテト	じゃがいも ホイールマカロニ (小麦) にんじん ホールコーン グリンピース 食塩					
28	(水)	● 卵を使っていないパックマヨネーズ	半固形状ドレッシングパック【食用植物油 (大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・増粘剤・粉末大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】 (※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・落花生・カシューナッツ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類)	817	32.6	◆	◆	
		● ご飯	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)					
		かにかま入り白菜と卵のスープ	はくさい かにかまフレック【魚肉・卵白 (卵)・でん粉・食塩・米発酵調味液・砂糖・カニエキス (小麦)・植物油・加工でん粉・調味料・炭酸Ca・着色料 (大豆)・香料】 (※コンタミネーション:えび・かに) 鶏卵 ○たけのこ ○干しいたけ たまねぎ なら ○醤油 食塩 ○豚がらスープ ○中華スープの素 こしょう ○料理酒 なたね油 ごま油 でん粉					
		シュウマイ 3個	シュウマイ【豚肉・玉ねぎ・小麦粉・パン粉 (小麦)・馬鈴薯澱粉・粒状小麦蛋白・砂糖・食塩・醤油 (小麦・大豆)・コショウ・生姜・イーストフード・ビタミンC・ベニコウジ色素】 (※コンタミネーション:鶏肉・かに・えび・ごま)					
		↑たれ	○醤油 砂糖					
29	(木)	● 肉じゃが	生揚げ (大豆) 豚肉 もやし にんじん ながねぎ チンゲンサイ きくらげ にんにく しょうが ○赤みそ 砂糖 でん粉 ○豆板醤 ○醤油 なたね油	894	34.6			
		● ご飯	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)					
		こまいフライ	こまいフライ【こまい・パン粉 (小麦)・小麦粉・食塩・増粘多糖類】 (※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・いか・さけ・大豆・鶏肉) なたね油					
		↑ソース	○中濃ソース					
		ココロ大根	きゅうり だいこん					
		↑ドレッシング	○青じそドレッシング					
		ミルメーク (コーヒー)	ミルメーク (コーヒー)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸Ca・着色料・香料・VC・VB1・VB2】					
				基準栄養価	830	31.0		

【各マークについての説明】

○	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)、☆いわし煮干し厚削り (※コンタミネーション:さば)
★	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くださいませ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】

- 都合により献立及び食材料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ても、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ーオーバーについては記載しておりません。
- 中学校の献立で使われていない食材であっても、小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)