

6月

しょうがっこう こんだてひょう

★6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。こんだてめいは埼玉県産、吉川産の食材を使用、または埼玉県の特徴的な料理には献立名に色を付けています。

Table with columns for month, day, meal name, ingredients, and nutritional info. Includes a large section for 'Allergen-free' (アレルギー除去献立) meals with detailed instructions.

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆ う	こ ん だ て め い	こ ん だ て し ょう し ょ う 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 日 記	ア レ ル ギ ー 対 応 食 品 日 記	
					エ ネ ル ギ ー (kcal)	たん ぱ く 質 (g)			
19	(水)	●	ごはん マーボー豆腐 みそポテト すいか	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) 豚肉 押し豆腐(大豆) ○たけのこ にんじん 長ねぎ たら ○干しいたけ しょうが にんにく ○オイスターソース ○中華スープの素 ○甜麺醬 ○豆板醬 砂糖 ○醤油 でん粉 たなね油 ごま油 みそポテト【馬鈴薯・天ぷら粉(小麦・大豆)・加工デンプン(小麦)・膨張剤・クチナシ色素・大豆油・コーン油】 たなね油 果産赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 砂糖 ○醤油 ○料理酒 すいか	666	23.0			
20	(木)	●	じごなうどん カレーなんばん こんにやくサラダ ↑ドレッシング	地粉うどん【果産小麦粉・食塩・小麦たんぱく】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 たなね油 油揚げ(大豆) たまねぎ にんじん 長ねぎ こまつな ○でん粉カレールウ ○醤油 ○カレー粉 でん粉 ○和風だし 食塩 ○みりん風味調味料 こんにやく キャベツ きゅうり にんじん ○すりごま醤油ドレッシング	630	21.2			
21	(金)	●	ごはん はるさめスープ シューマイ 2こ ↑たれ とりへのチリソースに	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) 春雨 豚肉 にんじん もやし チンゲンサイ ○干しいたけ こしょう ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油 たなね油 シューマイ【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・ごま・えび・かに) ↑たれ 鶏肉 たまねぎ グリンピース にんにく しょうが ○料理酒 ○ケチャップ ○醤油 砂糖 ○コンソメ ○鰹魚酢 たなね油 ごま油 でん粉	607	28.9			
★8大アレルゲン除去献立 ※下の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
24	(月)	●	ごはん アーサー タコライスのご ミックスポンチ	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) あおさ(※コンタミネーション:えび・かに) 油揚げ(大豆) 鶏肉 えのきたけ 長ねぎ だいこん ○白みそ ○赤みそ ○和風だし 豚肉 ○豚脂大豆 たまねぎ ピーマン にんじん にんにく ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 トマトピューレ ○ケチャップ チリパウダー【赤唐辛子・コンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・ガーリック】 クミン オレガノ ○醤油 ○ウスターソース 砂糖 こしょう ○料理酒 たなね油 ○みかん缶 ○黄桃缶 ダイゼリー(はちみつレモン)【砂糖ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁・ぶどう糖・砂糖・水溶性食物繊維・はちみつ・乳化剤・酸味料・香料・クエン酸Na・カロチノイド色素】(※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) ダイゼリー(砂イター)【砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水溶性食物繊維・レモン果汁・乳化剤・乳酸Ca・酸味料・ビタミンC・クエン酸Na・香料・クチナシ色素】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ・大豆・アーモンド・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・アーモンド) ダイゼリー(シャインマスカット)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・ぶどう果汁・乳化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・クエン酸Na・ビタミンC・着色料】(※コンタミネーション:小麦・卵・乳)	618	26.6			
25	(火)	●	コッペパン よしかわさんトマトいりスープ ハムカツ ↑バックソース マカロニサラダ ↑ドレッシング	コッペパン【輸入小麦粉・果産小麦粉・国産小麦粉・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(原材料の一部に乳・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま) 鶏肉 トマト じゃがいも にんじん たまねぎ こまつな ○コンソメ 食塩 砂糖 ○薄口醤油 こしょう たなね油 ハムカツ【鶏肉・豚肉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・調味料・リン酸塩Na・着色料・酸化防止剤・発色剤・パン粉(小麦)・大豆粉・植物油類・加工でんぷん・微酸化ケイ素・小麦粉・増粘剤】(※コンタミネーション:卵・乳・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・りんご) たなね油 ○中濃ソース ホイールマカロニ(小麦) キャベツ きゅうり にんじん ○イタリアンドレッシング	616	23.3			
26	(水)	●	ごはん そうめんのふしじ さばのしおやき なすのさいかみそいため	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) ふしめん【小麦粉・食塩・食用植物油・でん粉】(※コンタミネーション:ごま) ○焼きちくわ 油揚げ(大豆) にんじん こまつな 長ねぎ 細切り昆布 ○薄口醤油 ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ☆かつお節 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・オレンジ・ゼラチン) たなね油 なす 鶏肉 こんにやく にんじん ピーマン しょうが 果産赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 砂糖 ○醤油 ○料理酒 でん粉 たなね油 ごま油	658	25.9			
★8大アレルゲン除去献立 ※下の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
27	(木)	●	ごはん ちゅうやさいスープ ゲンニョムテキン だいこんのいためナムル	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) 豚肉 はくさい チンゲンサイ にんじん ○たけのこ きくらげ こしょう ○豚がらスープ ○醤油 たなね油 ごま油 食塩 8F中華スープの素【食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物(大豆・鶏肉・豚肉)・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・魚醤パウダー・酵母エキスパウダー・食用植物油類(ごま)・ジンジャーパウダー・調味動物油脂(豚肉)・コショウ・乳酸発酵酵母エキスパウダー・乳酸発酵トマトエキスパウダー・チキンパウダー(鶏肉)・カラメル色素】 でん粉 鶏肉 ○料理酒 たなね油 でん粉 長ねぎ にんにく ○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 だいこん にんじん えのきたけ たら にんにく たなね油 ごま油 ○薄口醤油 8F中華スープの素【食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物(大豆・鶏肉・豚肉)・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・魚醤パウダー・食用植物油類(ごま)・ジンジャーパウダー・調味動物油脂(豚肉)・コショウ・乳酸発酵酵母エキスパウダー・乳酸発酵トマトエキスパウダー・チキンパウダー(鶏肉)・カラメル色素】 食塩 白いりごま	603	25.5			
28	(金)	●	ごはん バスロヴァ・ポリョカ ツナマヨムレツ ベーコンポテト	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) 赤いんげん豆水煮(※コンタミネーション:大豆・もも) 豚肉(※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) たまねぎ にんじん セロリ マッシュルーム にんにく ローリエ パプリカ マジョラム 食塩 こしょう たなね油 ○有塩バター(乳) ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン ツナマヨムレツ【鶏卵・まぐろ油漬(大豆)・砂糖・玉ねぎ・大豆油・マヨネーズ(卵・大豆・りんご)・食塩・しょう油(大豆・小麦)・醸造酢・加工デンプン・酸味料】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン) たなね油 じゃがいも ベーコン【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・大豆・小麦) たまねぎ ○コンソメ こしょう たなね油	603	25.0		◆◆	
【各マークについての説明】					基準栄養価 (小学校の基準は3-4年生が基準になっています。)	650	24		
○	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)							
★	8大アレルゲン除去献立	除去の対象となるアレルゲンは、表示義務のある卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ の8品目です。その他のアレルゲンについては対象外となります。毎月献立表の使用食材をよく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8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ゲン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。対応食の使用食材については、対象者に別途お渡り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。
- ・ちりめんじやこなどの小魚や海産類には、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はなくても、アレルゲン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。
- ・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)