

6月

中学校 献立表

★6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。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。

令和6年

吉川市立学校給食センター

Table with columns: 日, 曜日, 牛乳, 献立名, 献立の使用食材料, 栄養価 (エネルギー, たんぱく質), アレルギーマネジメント (卵除去, 乳除去, 卵・乳除去). Rows include various menu items like '8大アレルゲン除去献立' and '和風チキンカレー'.

日	曜日	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食品		
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去食	乳除去食	
20	(木)	●	地粉うどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩・小麦たんぱく】(※コンタミネーション:そば・卵)	874	28.8			
			カレー南蛮	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					
			狭山茶入り蒸しパン	蒸しパン粉【小麦粉・砂糖・ぶどう糖・加工でん粉・ベーキングパウダー・食塩・乳化剤・増粘剤】(※コンタミネーション:卵・乳) 豆乳(大豆) 狭山茶パウダー 狭山茶粉末 かのこ小豆【砂糖・小豆・還元麦芽糖水あめ】					
			こんにやくサラダ	こんにやく キャベツ きゅうり にんじん					
				↑ドレッシング	○ノンオイル中華ごまドレッシング				
21	(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)	830	32.9			
			春雨スープ	春雨 豚肉 にんじん もやし チンゲンサイ ○干しいたげ こしょう ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油 たなね油					
			春巻	春巻【キャベツ・たまねぎ・にんじん・はるさめ・豚脂・でん粉・しょうゆ(小麦・大豆)・大豆油・発酵調味料・砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・小麦粉・水あめ・ぶどう糖・乳化剤・シリコーン】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉・バナナ・りんご・ゼラチン・魚介類) たなね油					
			鶏肉のチリソース煮	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 ○製粉酢 たなね油 ごま油 でん粉					
				★8大アレルギー除去献立 ※下の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					
24	(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)	831	33.7			
			アーサ汁	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					
			タコライス	豚肉 ○脱脂大豆 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・コーンパウダー・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 食塩 こしょう ○料理酒 たなね油					
			ミックスポンチ	○みかん缶 ○黄桃缶 だいすゼリー(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・ゲル化剤・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) だいすゼリー(サイダー)【砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水溶性食物繊維・レモン果汁・ゲル化剤・乳酸Ca・酸味料・ビタミンC・クエン酸Na・香料・クチナシ青色素】(※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) だいすゼリー(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・ゲル化剤・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)					
25	(火)	●	コッペパン	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(原材料の一部に乳・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	763	38.6			
			吉川産トマト入りスープ	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					
			鮭の香辛パン粉焼き	塩鮭切り身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・ゼラチン・りんご・大豆・山芋・鮭・さば・えび・いか・ごま・アーモンド) ○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 たなね油					
			フジリマカロン(小麦)	フジリマカロン(小麦) たなね油 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) しめじ えのきたけ マッシュルーム キャベツ にんにく パセリ ○チキンスープストック 食塩 こしょう					
26	(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)	817	32.6			
			そうめんのふし汁	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					
			いわしの梅煮	いわしの梅煮【いわし・砂糖・水あめ・醤油(小麦・大豆)・梅酢・発酵調味料・でん粉・梅肉ペースト・カツオ削りぶし・こんぶだし・増粘剤・着色料】(※コンタミネーション:乳)					
			なすの彩花みそ炒め	なす 鶏肉 こんにやく にんじん ピーマン しょうが 県産赤みそ【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					
				★8大アレルギー除去献立 ※下の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					
27	(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)	814	34.8			
			中華野菜スープ	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(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					
			ヤンニウムチキン	鶏肉 ○料理酒 しょうが ○醤油 でん粉 たなね油 長ねぎ にんにく ○ケチャップ 砂糖 ○みりん風味調味料 ○コチュジャン ごま油					
			大根のナムル	だいこん きゅうり にんじん					
				↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング				
28	(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)	806	31.7		◆◆	
			バズロヴァ・ポリョーカ(豚肉と赤いんげん豆のスープ)	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 セロリー 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 ○塩バター(乳) ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン					
			ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ【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					
				ベーコンポテト	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				
					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料です。☆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・くるみの8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8品目であっても調味料やだし、油等にご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。記載の無い食材料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ませんが、アレルギーとなる食材料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料であっても、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)