

7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		アレルギー対応食提供日		
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去食	乳除去食	卵・乳除去食
1	(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)	834	28.7			
			夏野菜のみそ汁	生揚げ (大豆) かぼちゃ みょうが なす なたね油 オクラ ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り					
			ハムカツ	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・植物油脂・加工でんぷん・微粒酸化ケイ素・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) なたね油					
			↑ソース	○中濃ソース					
			冬瓜のそぼろ煮	とうがん 鶏肉 しょうが えだまめ (大豆) ○薄口醤油 砂糖 ○料理酒 ○和風だし なたね油 でん粉 食塩					
なまずの日 献立			コッペパン	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・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)	841	34.5			
			吉川トマトヤムクン	鶏肉 むきえび【えび・食塩】 (※コンタミネーション:えび・かに・いか) にんにく しょうが たまねぎ トマト モロヘイヤ しめじ みつば ○干ししいたけ ○中華スープの素 ○薄口醤油 ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】 ○豚がらスープ なたね油 食塩 一味唐辛子 レモン果汁【レモン・香料】					
2	(火)	●	なまずフリッターのうまてりたれ	なまずフリッター【パサ・小麦粉・コーンスターチ・薄口醤油 (大豆)・大豆油・ベーキングパウダー】 (※コンタミネーション:えび・いか・乳・卵・鶏肉・小麦・大豆) なたね油 ベーコン【豚肉・食塩・砂糖】 (※コンタミネーション:小麦・卵・乳・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン) ○カレー粉 長ねぎ ピクルス【きゅうり・砂糖・醸造酢・食塩・香辛料抽出物・ウコン色素・乳酸Ca・リン酸塩Na】 赤パプリカ ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○薄口醤油 砂糖 でん粉	841	34.5			
			卵を使っていないパッカマヨネーズ	半固形状ドレッシングパック【食用植物油脂 (大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・増粘剤・粉末状大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】 (※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類)					
			炒めキャベツ	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					
			吉川産にんじんのゼリー	吉川産にんじんゼリー【砂糖・人参ピューレ・増粘多糖類・酸味料・ビタミンC・乳酸Ca】 (※コンタミネーション:そば・乳・卵・大豆・もも・りんご・オレンジ)					
			★8大アレルギー除去献立 ※裏の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。						
新札発行記念献立			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)					
3	(水)	●	肉じゃが	豚肉 ミニ絹揚げ (大豆) (※コンタミネーション:乳) じゃがいも にんじん たまねぎ こんにやく いんげん ○醤油 三温糖 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○和風だし					
			鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 ○料理酒 こしょう 食塩 レモン果汁【レモン・香料】 しょうが にんにく でん粉 なたね油					
			きゅうりと海藻のサラダ	海藻ミックス【わかめ・昆布・干しわかめ・赤桜草・白杉のり】 だいこん きゅうり					
			↑ドレッシング	梅ドレッシング【ぶどう糖果糖液糖・梅肉・醸造酢・醤油 (小麦・大豆)・梅酢・食塩・かつお節エキス・こんぶエキス・塩蔵青じそ・かつお節・アミノ酸等・キサンタンガム・酸味料・野菜色素・香料】					
			お札のり	味海苔【乾のり・砂糖・食塩・みりん・昆布・酵母エキス・かつお削り節・いりこ・舞茸・唐辛子】 (※コンタミネーション:大豆・小麦・えび・さば)					
4	(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)	867	35.1	◆	◆	
			中華かき玉スープ	鶏卵 チンゲンサイ にんじん ○たけのこ たまねぎ きくらげ ○薄口醤油 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					
			豚肉のカルピソース	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) ○料理酒 なたね油 にんにく こねぎ ○醤油 ○コチュジャン ごま油 ○みりん風味調味料 白いりごま 砂糖 でん粉					
			スタミナ炒め	鶏肉 にんにく しょうが たまねぎ にんじん なら 切干大根 ごま油 ○料理酒 ○醤油 砂糖 ○甜麺醬					
★8大アレルギー除去献立 ※裏の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。				808	39.0				
七夕献立			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)	
5	(金)	●	フォースープ					豚肉 にんじん もやし クイッティオ【米・馬鈴薯でん粉】 オクラ 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・食用植物油脂 (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】 ○薄口醤油 ○豚がらスープ なたね油 ごま油 食塩 こしょう	
			ガパオライスの具					鶏肉 ○脱脂大豆 たまねぎ 赤パプリカ エリンギ こまつな にんにく パジル ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】 ○醤油 ○オイスターソース 食塩 ○豆板醬 ○料理酒 砂糖 なたね油	
			リングパイン 2個	リングパイン缶【パインアップル・砂糖・クエン酸】					
8	(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)	805	31.7			
			僧兵汁	豚肉 木綿豆腐 (大豆) じゃがいも だいこん にんじん ごぼう こまつな ○干ししいたけ こんにやく にんにく しょうが なたね油 ○赤みそ ○白みそ ○鶏がらだし					
			ハンバーグのおろしソース	ハンバーグ【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白 (大豆)・豚脂・でん粉・砂糖・トマトケチャップ・植物油脂 (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) だいこん えのきたけ こねぎ ○醤油 ○みりん風味調味料					
			コロコロきゅうり	きゅうり					
			↑ドレッシング	○青じそドレッシング					
9	(火)	●	献立部門 入賞作品「吉川ミネストローネチーズリゾット」 北谷小4年 滝野小麦さん		829	33.3			
			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)					
			ミネストローネ	豚肉 トマト キャベツ にんじん たまねぎ こまつな だいこん なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう ○チキンスープストック 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 砂糖 ○白ワイン ローリエ					
			米粉ささみフライ	米粉ささみフライ【鶏肉・ポテトフレーク・米粉フレーク・食塩・香辛料・でん粉・植物繊維・酵母エキス・砂糖・なたね油・パーム油・粉末状大豆たん白・加工でん粉】 (※コンタミネーション:えび・いか・乳・卵・鶏肉・小麦・大豆) なたね油					
			↑ソース	○中濃ソース					
			ブロッコリーのアーリオオーリオ	ブロッコリー ベーコン【豚肉・食塩・砂糖】 (※コンタミネーション:小麦・卵・乳・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン) ズッキーニ にんにく 食塩 ○薄口醤油 こしょう なたね油					
			角チーズ	角チーズ【ナチュラルチーズ (乳)・乳化剤・重曹】					
10	(水)	●	★8大アレルギー除去献立 ※裏の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。		803	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)					
			吉川汁	木綿豆腐 (大豆) ○なると だいこん こまつな にんじん 長ねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩 でん粉 ☆だし昆布 ☆かつお節					
			いかのかりん揚げ	いか切身 (※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) でん粉 なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖					
			ごまみそきんぴら	ごぼう にんじん 鶏肉 いんげん ○白みそ 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 白すりごま ○和風だし なたね油 ごま油 一味唐辛子					

日	曜日	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食提供日				
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去食	乳除去食	卵・乳除去食		
11	(木)	●	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)	829	29.1					
			タンメン	豚肉 もやし にんじん オクラ 長ねぎ キャベツ なたね油 こしょう 塩ラーメンスープ【食塩・醤油(小麦・大豆)・香味料・魚介エキス(さば)・砂糖・畜肉エキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・昆布・かつお削り節・野菜エキス(小麦・大豆)・アミノ酸等・ビタミンE】 ○豚がらスープ 食塩 ○中華スープの素 ごま油							
			春巻	春巻【豚肉・にんじん・たまねぎ・キャベツ・植物油(大豆)・豚脂・しょうゆ(小麦・大豆)・小麦粉・ショートニング(大豆)・春雨・でん粉・しょうがペースト・ポークブイヨン(豚肉)・ポークエキス(豚肉)・発酵調味料・酵母エキス・砂糖・乾燥しいたけ・たん白加水分解物(小麦)・香辛料・米粉・粉あめ・食塩・ソルビトール・乳化剤・クエン酸鉄Na・キサンタンガム】 なたね油							
			ミニトマト 3個	ミニトマト							
12	(金)	●	★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。		837	30.5					
			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)							
			じゃがいものみそ汁	じゃがいも 油揚げ(大豆) にら にんじん たまねぎ ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り							
			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							
			磯香和え	もやし きゅうり にんじん							
			↑たれ	○焼きのり ○醤油 ○和風だし							
ふりかけ	○おおかふりかけ										
世界の料理 フランス			コッペパン	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・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)	885	37.9					
16	(火)	●	ポトフ	豚肉(※コンタミネーション: 牛肉・豚肉・鶏肉) 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) たまねぎ にんじん ブロccoli だいこん しめじ ○チキンスープストック ○コンソメ ローリエ 食塩 こしょう							
			アッシュパルマンティエ(ポテトとひき肉のグラタン)	豚肉 にんにく たまねぎ マッシュルーム なたね油 食塩 こしょう 小麦粉 ○ケチャップ ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 マッシュポテト【じゃがいも】 牛乳 ○有塩バター(乳) ピザ用チーズ【ナチュラルチーズ(乳)・セルロース】							
			キャロットラペ	にんじん ホールコーン ○ツナフレーク パセリ なたね油 砂糖 ○フレンチドレッシング 食塩 こしょう							
			吉川産米粉のマドレーヌ	吉川産米粉のマドレーヌ【鶏卵・黒砂糖・米粉・無塩バター(乳)・甘納豆あずき・白あん・グラニュー糖・ベーキングパウダー】(※コンタミネーション: 小麦・乳・アーモンド・ごま・大豆・やまいも・りんご・ゼラチン)							
17	(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)	838	26.1	◆	◆	◆		
			飲むヨーグルト	アシドミルク【脱脂粉乳・砂糖異性化液糖・イソマルトオリゴ糖シロップ・全粉乳・食物繊維・乳たんぱく質濃縮物・ミルクカルシウム(乳)・香料(乳)・ピロリン酸鉄】(※コンタミネーション: りんご・もも)							
			夏野菜カレー	豚肉 かぼちゃ たまねぎ ピーマン なす トマト ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 にんにく しょうが ○ケチャップ ○でん粉カレールウ ○カレールウ ○中濃ソース ○カレー粉 ○赤ワイン なたね油 こしょう							
			オムレツ	オムレツ【鶏卵・砂糖・大豆油・食塩・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) なたね油							
			ひじきと枝豆のサラダ	○芽ひじき えだまめ(大豆) ホールコーン きゅうり にんじん							
			↑ドレッシング	○和風クリーミードレッシング							
					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	だしで使用する食材です。☆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)