

11月

中学校 献立表

令和7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
4	(火)	●	こどもパン	こどもパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・砂糖・ショートニング・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	824	30.2			
			ミネストローネ	豚肉 シェルマカロニ (小麦) キャベツ にんじん たまねぎ こまつな しめじ 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					
			ナゲット 3個	チキンナゲット【鶏肉・コーンスターチ・パン粉 (小麦)・豚脂・粉末状大豆たんぱく・しょうゆ (小麦・大豆)・食塩・チキンスープ (鶏肉)・香辛料・たんぱく加水分解物 (小麦)・おろしにんにく・小麦粉・コーングリッツ・植物油脂 (大豆)・なたね油・パーム油・炭酸Ca・加工でんぷん (小麦)・増粘多糖類・ピロリン酸鉄】 なたね油					
			マセドアンサラダ	じゃがいも にんじん きゅうり ホールコーン					
			↑ドレッシング	○サウザンアイランドドレッシング					
5	(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。		843	36.3			
			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
			中華大根スープ	鶏肉 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 食塩 ○中華スープの素 でん粉					
			いかの四川ソース	いか切身 でん粉 なたね油 長ねぎ 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					
			生揚げのホイコーロウ	豚肉 生揚げ (大豆) キャベツ 長ねぎ しょうが ○甜麺醬 ○オイスターソース ○料理酒 ○醤油 ごま油 こしょう なたね油 でん粉					
6	(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)	808	27.0	◆	◆	
			かき玉うどん	鶏卵 鶏肉 だいこん にんじん こまつな 長ねぎ ○醤油 ○料理酒 砂糖 ○濃厚和風だし 食塩 でん粉					
			大学芋	さつまいも なたね油 黒いりごま ○醤油 砂糖					
			磯香和え	キャベツ にんじん もやし					
			↑たれ	○焼きのり ○醤油 ○和風だし					
7	(金)	●	ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	802	39.0			
			八宝菜	豚肉 いか短冊 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・鶏肉・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) むきえび(※コンタミネーション:えび・かに・いか) はくさい にんじん ○たけのこ水煮 たまねぎ チンゲンサイ しょうが きくらげ ○豚がらスープ ○中華スープの素 ○オイスターソース ○醤油 ごま油 ○料理酒 こしょう 食塩 でん粉 なたね油					
			ささみの甘辛揚げ	鶏肉 でん粉 なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖					
			中華サラダ	だいこん きゅうり にんじん					
			↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング					
10	(月)	●	ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	824	33.9			
			吉川産大根とねぎのカレー	鶏肉 だいこん だいこん葉 長ねぎ たまねぎ にんじん にんにく しょうが ○とりレバーそばろ ○醤油 ○みりん風味調味料 ○でん粉 カレールウ ○カレー粉 ○和風だし なたね油					
			ハムエッグ	鶏卵 ハム角切り【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) 食塩 こしょう					
			ほうれん草とコーンのソテー	豚肉 ほうれん草 (※コンタミネーション:大豆) キャベツ ホールコーン 食塩 こしょう なたね油 ○コンソメ					
11	(火)	●	黒パン	黒パン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・加工黒糖・ビート糖・マーガリン・イースト・タピオカ澱粉・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	825	32.9			
			飲むヨーグルト	飲むヨーグルト (ブルーベリー) 【脱脂粉乳・砂糖・ブルーベリー果肉・ブルーベリー果汁・アローニャ果汁・乳酸カルシウム・安定剤・香料・ビタミンE・ビタミンB6・ビタミンD】					
			コンソメスープ	○レバー入りウインナー はくさい にんじん たまねぎ こまつな しめじ パセリ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう					
			カヴァリヤ・コン・トマテ (さばのトマトソース)	さば切り身でん粉付き (※コンタミネーション:えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・ごま・魚卵) なたね油 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 たまねぎ にんにく ○赤ワイン ○チキンスープストック 食塩 砂糖 でん粉					
			エンペドラッド (白いんげん豆入りサラダ)	白いんげん豆 ○ツナフレーク 赤パプリカ にんじん キャベツ なたね油 食塩 こしょう					
↑ドレッシング	○イタリアンドレッシング								
12	(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。		820	27.4			
			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
			わかめともやしのスープ	○干しわかめ もやし 豚肉 にんじん 長ねぎ ○豚がらスープ ○薄口醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油 にんにく					
			鶏肉とカシューナッツの炒め物	鶏肉 ○料理酒 しょうが でん粉 なたね油 じゃがいも カシューナッツ (※コンタミネーション:小麦・乳・卵・落花生・えび・かに・いか・くるみ・大豆・鶏肉・さけ・ごま・アーモンド) たまねぎ ピーマン 砂糖 ○醤油					
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】								
県民の日献立			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	875	31			
吉川産野菜のあんかけ汁			豚肉 長ねぎ はくさい にんじん だいこん しょうが なたね油 ごま油 ○薄口醤油 食塩 でん粉 ○豚がらスープ ○和風だし ○料理酒						
13	(木)	●	吉川産小松菜メンチ	吉川産小松菜メンチ【鶏肉・玉ねぎ・小麦粉・イースト・果糖ぶどう糖液糖・ショートニング・食塩・大豆粉・pH調整剤・とうもろこしでん粉 (大豆)・香辛料・加工でんぷん・トレハロース・増粘多糖類・豚肉・小松菜・豚脂・トマトケチャップ・砂糖・玄米発酵調味料・みりん・白こしょう】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・りんご・オレンジ・大豆・ごま) なたね油	875	31			
			↑ソース	○中濃ソース					
			かて飯の具	鶏肉 油揚げ (大豆) 高野豆腐 (大豆) にんじん ごぼう ○干ししいたけ こんにやく いんげん ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 ごま油					
			五家宝	五家宝【もち米・大豆・麦芽水あめ・グラニュー糖・水あめ】					
日本の料理「岩手県」			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	800	33.6	◆	◆	
はっと			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) 豚肉 はくさい 長ねぎ だいこん にんじん ○醤油 ○料理酒 ○みりん風味調味料 食塩 ○和風だし						
17	(月)	●	油麩の卵とじ丼の具	鶏肉 油麩【小麦粉・グルテン (小麦)・大豆油】 たまねぎ にんじん ○干ししいたけ いんげん 鶏卵 三温糖 ○醤油 ○和風だし なたね油	800	33.6	◆	◆	
			りんご	りんご 食塩					
18	(火)	●	食パン	食パン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・マーガリン・砂糖・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	829	38.6			
			豆乳チャウダー	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) たまねぎ にんじん じゃがいも しめじ パセリ ○コンソメ 食塩 こしょう 豆乳 (大豆) ○ホワイトルウ なたね油					
			鶏肉の香草揚げ	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 バジル でん粉 なたね油					
			ブロッコリーのガーリックソテー	ブロッコリー ○ツナフレーク キャベツ にんにく 食塩 ○薄口醤油 こしょう なたね油					

スペインの料理

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	乳 除去	卵・ 乳除去
★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。					843	37.9			
			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
19	(水)	●	かしわのじゅんじゅん	鶏肉 にんじん たまねぎ 長ねぎ はくさい えのきたけ しらたき 生揚げ (大豆) 砂糖なたね油 ○醤油 ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○和風だし					
			あじのまるやか焼き	塩あじ切身 (※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) なたね油 ○白みそ ○穀物酢 ○半固形状ドレッシング					
			ごぼうサラダ	ごぼう きゅうり にんじん いんげん					
			↑ドレッシング	○ごまクリーミードレッシング					
20	(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)					
			しょうゆラーメン	鶏肉 ○なると きくらげ にんじん こまつな キャベツ しょうが にんにく ○豚がらスープ ○中華スープの素 ○オイスターソース ○醤油 ごま油 なたね油 こしょう					
			揚げ餃子 3個	餃子【豚肉・キャベツ・小麦粉・玉ねぎ・鶏肉・パン粉 (小麦) ・粒状小麦蛋白・砂糖・馬鈴薯澱粉・生姜・醤油 (小麦・大豆) ・食塩・コショウ・イーストフード・ビタミンC・ペニコウジ色素】 (※コンタミネーション:ごま・えび・かに) なたね油					
			茎わかめ入りサラダ	もやし きゅうり にんじん 茎わかめ					
			↑ドレッシング	○棒棒鶏ドレッシング					
和食の日献立					808	29.3			
			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
			呉汁	大豆水煮【大豆・海洋深層水・酸化防止剤】 鶏肉 長ねぎ はくさい にんじん こまつな ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り					
21	(金)	●	なまずフリッター	なまずフリッター【バスア・小麦粉・コーンスターチ・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					
			↑ゆずソース	ゆず ゆず果汁 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉					
			切干大根の煮物	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 ○和風だし なたね油					
25	(火)	●	こどもパン	こどもパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・砂糖・ショートニング・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)					
			ABCスープ	アルファベットマカロニ (小麦) 鶏肉 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					
			ハンバーグのオニオンソース	ハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・豚脂・豚肉・粒状植物性たん白 (大豆) ・砂糖・ぶどう糖・食塩・酵母エキス・トマトペースト・香辛料・にんにくペースト・小麦不使用しょうゆ (大豆) ・しょうがペースト・加工でん粉・炭酸Ca・セルロース・ピロリン酸第二鉄】 (※コンタミネーション:牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま) たまねぎ にんにく しょうが でん粉 ○コンソメ 砂糖 ○醤油 なたね油					
			サラダ	ホールコーン きゅうり にんじん キャベツ					
			↑ドレッシング	○フレンチドレッシング					
26	(水)	●	ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
			春雨スープ	春雨 鶏肉 にんじん だいこん チンゲンサイ きくらげ こしょう ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油 なたね油					
			春巻	春巻【粒状植物性たん白 (大豆) ・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油 (ごま・大豆) ・しょうゆ (小麦・大豆) ・でん粉・はるさめ・小麦粉・ショートニング (大豆) ・鶏肉・砂糖・酵母エキス・オイスターソース (小麦) ・香辛料・ホタテ貝エキス・乾燥しいたけ・粉あめ・粉末油脂・食塩・グルテン (小麦) ・加工でん粉・ソルビトール・調味料・乳化剤・増粘剤】 なたね油					
			ピビンバの具	豚肉 ○脱脂大豆 にんじん もやし こまつな にんにく しょうが ○料理酒 砂糖 ○醤油 ○穀物酢 ○コチュジャン なたね油 ごま油					
27	(木)	●	揚げパン(シュガー)	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・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま) なたね油 きび砂糖 三温糖 食塩					
			ジュリエンスープ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) はくさい にんじん たまねぎ えのきたけ ピーマン なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう					
			フランクのケチャップソース	○レバー入りフランク なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖					
			こんにやくサラダ	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	○コーンクリーミードレッシング					
★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。					861	32.4			
28	(金)	●	ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
			みそ汁	油揚げ (大豆) だいこん にんじん ごぼう こまつな 長ねぎ ○赤みそ ○白みそ ○和風だし					
			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					
			里芋のそぼろ煮	さといも 豚肉 にんじん こんにやく グリンピース ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○和風だし なたね油 でん粉					
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)
★	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よう願ひ致します。※『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なくても、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)