

3月

中学校 献立表

令和7年度

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		
2	(月)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の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。					817	37.2		
			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 はくさい 長ねぎ 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							
			いかにチリソース	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) でん粉なたね油たまねぎ長ねぎにんにくしょうが○ケチャップ○醤油○料理酒砂糖○豆板醤							
2	(月)	●	ピピンパの具	豚肉 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							
3	(火)	●	ひなまつり献立					840	39	◆	◆
			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)							
			花魁入りすまし汁	鶏肉 紅梅花ふ【小麦粉・小麦たんぱく・ペニコウジ色素・ビタミンB製剤】 だいこん にんじん えのきたけ なばな 食塩 ○料理酒 ○薄口醤油 ☆かつお節 ☆だし昆布							
3	(火)	●	鮭のまろやか焼き	塩鮭切り身 (※コンタミネーション:小麦・大豆・さば) なたね油 ○穀物酢 ○半固形状ドレッシング ○白みそ							
3	(火)	●	ちらし寿司の具	むきえび【えび・食塩・pH調整剤・アミノ酸・ビタミンC】 にんじん れんこん ○たけのこ水煮 ○干しいたけ かんぴょう 油揚げ (大豆) 炒り卵【鶏卵・上新粉・砂糖・でん粉・植物油 (大豆)・食塩・醸造酢】 グリンピース 砂糖 ○穀物酢 ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○薄口醤油 ○和風だし なたね油 焼きのり (※コンタミネーション:えび・かに)							
3	(火)	●	ひなまつりゼリー	三色ゼリー【砂糖・ぶどう糖果糖液糖・もも果汁・ぶどう糖・りんご果汁・豆乳加工食品 (大豆)・乳酸Ca・ゲル化剤・酸味料・炭酸Ca・ビタミンC・香料・クエン酸鉄Na・クチナシ色素・紅花色素・紅麴色素】 (※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)							
4	(水)	●	バターロール	バターロール【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・マーガリン・砂糖・植物性生クリーム・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)							
			ABCスープ	アルファベットマカロニ (小麦) 豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・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							
			鶏肉のデミグラスソース	鶏肉 ○白ワイン なたね油 たまねぎ ○ケチャップ ○ハヤシルウ ○デミグラスソース							
			ミックスポンチ	○パイン缶 ミックスドフルーツ【りんご・黄桃・白桃・ラフランス・砂糖・クエン酸・クエン酸ナトリウム・ビタミンC】 (※コンタミネーション:りんご・もも・乳) ダイゼリー (はちみつレモン) 【砂糖・ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・レモン果汁・はちみつ・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸鉄Na・香料・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) ダイゼリー (さくらんぼ) 【砂糖・ぶどう糖果糖液糖・さくらんぼ果汁・ぶどう糖・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・紅麴色素・香料・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)							
5	(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	豚肉 にんにく しょうが なたね油 たまねぎ 長ねぎ キャベツ にら ○豚がらスープ ○中華スープの素 ○醤油 食塩 ごま油 こしょう							
			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)・はるさめ・でん粉・しょうがペースト・小麦粉・ポークブイヨン (豚肉)・ショートニング (大豆)・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・クエン酸鉄Na・乳化剤・増粘剤】 なたね油							
			ナムル	もやし こまつな えのきたけ にんじん							
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング							
6	(金)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の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。					828	31.5		
			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) 木綿豆腐 (大豆) 長ねぎ だいこん ○干しわかめ ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り							
			豚肉のしょうが焼き	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) ○料理酒 なたね油 しょうが ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖 でん粉							
6	(金)	●	肉じゃが	牛肉 じゃがいも にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○和風だし							
9	(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)							
			ポークカレー	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが ○醤油 ○みりん風味調味料 ○とりレバーそばろ ○でん粉カレールウ ○和風だし なたね油 ○ウスターソース							
			チュロス(カスタード・チョコ)	チュロス(カスタード)【小麦粉・植物油・水あめ・液糖・砂糖・全粉乳・ホエイパウダー (乳)・バター (乳)・乳清たん白・でん粉・乾燥卵白 (卵)・加糖卵黄 (卵)・食塩・還元水あめ・加工でん粉・ショートニング・ベーキングパウダー・乳化剤 (乳・大豆)・香料 (乳)・甘味料・増粘多糖類・グリシン (卵)・保存料・着色料・pH調整剤】 チュロス(チョコ)【小麦粉・植物油・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・カカオマス (乳)・全粉乳・ココア・デキストリン・でん粉・乳清たん白・乾燥卵白 (卵)・食塩・加工でん粉・ココアパウダー・ショートニング (大豆)・ベーキングパウダー・乳化剤 (乳・大豆)・香料・甘味料・増粘剤・保存料・pH調整剤】 なたね油							
			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							
10	(火)	●	揚げパン(ココア)	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 ココアパウダー 砂糖 食塩							
			白いんげん豆のスープ	白いんげん豆 鶏肉 たまねぎ にんじん しめじ いんげん 食塩 こしょう なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン							
			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							
			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 オリーブオイル							
11	(水)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の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。					899	29.5		
			わかめご飯	精白米 強化米 わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・えび・かに)							
			コーヒー牛乳	コーヒー牛乳【生乳・砂糖・コーヒー】							
			吉川汁	木綿豆腐 (大豆) 花型かまぼこ【いとよりだい・馬鈴薯でん粉・砂糖・発酵調味料・食塩・根昆布だし・紅麴色素】 (※コンタミネーション:卵・小麦・えび・いか・大豆・山芋) 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							
			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							
			菜の花入りごまよごし	なばな キャベツ もやし にんじん							
			↑たれ	黒すりごま ○醤油 砂糖							
※3年生のみ お祝いクレープ	お祝いクレープ【豆乳 (大豆)・加工油脂・砂糖ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・いちごピューレー・植物油 (大豆)・米粉・水あめ・いちご果汁・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・炭酸Ca・乳化剤 (大豆)・増粘多糖類・香料・ビタミンC・紅麴色素・カラメル色素・メタリン酸Na・酸味料・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)										
12	(木)	●	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)							
			かにかま入り白菜と卵のスープ	はくさい かにかまフレーク【魚肉・食塩・砂糖・発酵調味料・でん粉・たん白加水分解物・還元水あめ・植物油・加工でん粉・紅麴・乳化剤】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・かに) いか・鶏肉・豚肉・ゼラチン・大豆・魚介類 鶏卵 ○たけのこ水煮 ○干しいたけ にんじん チンゲンサイ ○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							
			あじの南蛮漬け	あじ濃粉付き (※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 長ねぎ ○醤油 砂糖 ごま油 ○穀物酢 白いりごま							
			中華スタミナ炒め	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) にんにく しょうが たまねぎ にんじん にら 切干大根 ごま油 ○料理酒 ○醤油 砂糖 ○甜麺醬							

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
16	(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)	800	29.1		
			関東煮	鶏肉 だいこん にんじん さといも ごぼう こんにゃく ミニ絹揚げ (大豆) (※コンタミネーション:乳) いんげん ○和風だし ○薄口醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 食塩 ○料理酒				
			チキンカツ	チキンカツ【鶏肉・パン粉・小麦粉・食塩・植物油・揚げ油・でん粉・食塩・加工でん粉・ポリリン酸ナトリウム・ピロリン酸二水素ナトリウム・炭酸水素ナトリウム・香辛料抽出物】 (※コンタミネーション:卵・乳・オレンジ・ごま・さば・大豆) なたね油				
			↑パックソース	○中濃ソース				
			白菜のおかか和え	はくさい きゅうり にんじん				
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○穀物酢 なたね油 ○かつお節				
17	(火)	●	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)	835	31	◆	◆
			中華大根スープ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) だいこん こまつな 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				
			ショウロンボウ 2個	ショウロンボウ【キャベツ・玉ねぎ・豚脂・豚肉・たけのこ水煮・しょうゆ (大豆・小麦) ・はるさめ・でん粉・しいたけ・かきエキス調味料・砂糖・おろししょうが・発酵調味料・植物油 (ごま) ・食塩・香辛料・小麦粉・ショートニング・加工油脂・加工でん粉・乳化剤】				
			↑たれ	○醤油 砂糖				
			チーズタッカルビ	鶏肉 ○醤油 ○料理酒 砂糖 にんにく しょうが なたね油 キャベツ たまねぎ 長ねぎ トック餅【米・でん粉・食塩・酒精】 白菜キムチ【白菜・玉ねぎ・にんじん・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・唐辛子・魚醤・食塩・でん粉・にんにく】 角切りチーズ【ナチュラルチーズ (乳) ・乳化剤・重曹】 ○コチュジャン 食塩 こしょう でん粉 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。				870	31.5			
赤飯	赤飯【もち米・うるち米・乾燥小豆・小豆煮汁・ビタミンB1】 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)							
↑ごま塩	ごま塩【ごま・食塩・コーンスターチ】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・かに・アーモンド・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)							
千切り野菜のすまし汁	豚肉 細切りかまぼこ【たらすり身・砂糖・食塩・発酵調味料・加工でん粉・その他キャリアオーバー等】 もやし ごぼう にんじん 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							
照り焼きハンバーグ	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) なたね油 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 でん粉							
小松菜の和え物	キャベツ こまつな にんじん							
↑ドレッシング	○和風玉ねぎドレッシング							
お祝いクレープ	お祝いクレープ【豆乳 (大豆) ・加工油脂・砂糖ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・いちごピューレー・植物油 (大豆) ・米粉・水あめ・いちご果汁・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・炭酸Ca・乳化剤 (大豆) ・増粘多糖類・香料・ビタミンC・紅麴色素・カラメル色素・メタリン酸Na・酸味料・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)							
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ませんが、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ア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)