

4月

## 中学校 献立表

令和8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	
13	(月)	●	<b>★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。</b>		833	34.1				
			ご飯	○白飯						
			生揚げとかぶのみそ汁	○干しわかめ 生揚げ(大豆) かぶ かぶ葉 にんにく ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り						
			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						
			肉じゃが	豚肉 じゃがいも にんにく 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						
ふりかけ	○おなかふりかけ									
14	(火)	●	<b>★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。</b>		801	28.4				
			ご飯	○白飯						
			中華大根スープ	豚肉 だいこん はくさい にんにく 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						
			いかのカルピソース	いか切身 でん粉 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 ○料理酒 白いりごま 砂糖						
			春雨サラダ	春雨 こまつな きゅうり にんにく なたね油						
↑ドレッシング	○棒棒鶏ドレッシング									
入学・進級 お祝い献立			<b>★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。</b>		836	25.6				
			ご飯	○白飯						
			和風チキンカレー	鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんにく グリンピース にんにく しょうが ○醤油 ○みりん風味調味料 ○とりレバーそぼろ ○でん粉カ レールウ ○和風だし なたね油						
15	(水)	●	キャベツのソテー	ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) キャベツ たまねぎ にんにく ○チキンスー プストック ○醤油 食塩 こしょう なたね油	836	25.6				
			お祝いデザート	さくらゼリー【さくらんぼ果汁・砂糖・砂糖ぶどう糖果糖液糖・水あめ・ぶどう糖・ゲル化剤・ビタミンC・酸味料・香料・クエン酸鉄Na・クチナ シ赤色素・紅花色素・レモン果汁】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ・大豆・桃・リンゴ・ゼラチン・バナナ・ごま)						
16	(木)	●	<b>★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。</b>		828	36.7				
			ご飯	○白飯						
			吉川汁	木綿豆腐(大豆) ○なると だいこん こまつな にんにく 長ねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩 でん粉 ☆だし昆布 ☆かつお節						
			さばの甘辛焼き	さば切身(※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) しょうが 三温糖 ○醤油 ○ウスターソース ○料理 酒 なたね油						
浦上そぼろ	ごぼう にんにく もやし 豚肉 こんにゃく ○さつまあげ ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○和風だし でん粉 なたね油									
17	(金)	●	<b>★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。</b>		824	29.3				
			ご飯	○白飯						
			レタスのスープ	鉄強化ウインナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) レタス にんにく たまねぎ し めじ パセリ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう						
			ポークジンジャー	豚肉 ○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						
			コーンサラダ	ホールコーン きゅうり にんにく キャベツ						
↑ドレッシング	○フレンチドレッシング									
20	(月)		<b>献立部門 市長賞:「おいしい吉川産野菜の3重奏!!」 吉川中学校3年 瀬川葵生さん</b>		860	27.9				
			ロールパン	ロールパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・マーガリン・砂糖・植物油加工食品・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)						
			飲むヨーグルト	飲むヨーグルト(いちご)【脱脂粉乳・いちご果汁・砂糖・リン酸カルシウム・安定剤・香料・野菜色素・ビタミンD】						
			吉川産小松菜と大根のスープ	ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) こまつな だいこん にんにく たまねぎ な たね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう						
			吉川産トマトソースの 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) ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 トマト ○ケチャップ たまねぎ にんにく ○チキンスープストック なたね油 ○赤ワイン 砂糖 食塩 でん粉						
吉川産ねぎの カレーポテトサラダ	じゃがいも なたね油 大豆水煮【大豆・海洋深層水・酸化防止剤】 でん粉 ○焼きちくわ 長ねぎ ○穀物酢 砂糖 ○カレー粉 ○コンソメ 食塩									
21	(火)	●	ご飯	○白飯	807	30.6				
			僧兵汁	豚肉 さといも ごぼう にんにく 長ねぎ はくさい ○干ししいたけ にんにく しょうが なたね油 ○赤みそ ○白みそ 鶏がらだし【鶏 肉粉末・でん粉分解物・砂糖・酵母エキス粉末・昆布エキス粉末・でん粉】 ○濃厚和風だし						
			あじフライ	あじフライ【あじ・パン粉(小麦・大豆)・バターミックス粉(小麦・大豆)・でん粉・植物性油脂・食塩】(※コンタミネーション:小麦・ 乳・いか・鮭・さば・大豆・ごま・アーモンド) なたね油						
			↑ソース	○中濃ソース						
ひじきの煮物	芽ひじき 鶏肉 しらたき にんにく いんげん ○みりん風味調味料 ○料理酒 砂糖 ○醤油 ○和風だし なたね油									
22	(水)	●	ご飯	○白飯	805	23.6				
			チンゲンサイと豆腐のスープ	木綿豆腐(大豆) 豚肉 しめじ ○なると チンゲンサイ ○豚がらスープ ○中華スープの素 食塩 こしょう ○醤油 ごま油 なたね油						
			春巻	春巻【キャベツ・玉ねぎ・にんにく・豚脂・春雨・大豆蛋白・醤油(小麦・大豆)・馬鈴薯澱粉・食塩・砂糖・ぶどう糖・菜種油・チキンエキス調 味料(鶏肉)・にら・干ししいたけ・こしょう・にんにく・ピロリン酸第二鉄製剤・小麦粉】(※コンタミネーション:乳・小麦・豚肉・鶏肉・オ レンジ・大豆・鮭・いか・ごま・かに・えび・りんご) なたね油						
			大根の炒めナムル	だいこん にんにく えのきたけ にら にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩 白いりごま						
23	(木)	●	地粉うどん	○地粉うどん	787	28.1				
			わかめうどん	鶏肉 ○干しわかめ にんにく 長ねぎ はくさい 油揚げ(大豆) かまぼこ【すけとうだら・いとよりだい・砂糖・馬鈴薯でん粉・発酵調味 料・食塩・根昆布だし】(※コンタミネーション:卵・小麦・えび・いか・大豆・山芋) ○醤油 食塩 ○みりん風味調味料 ○料理酒 ○和風 だし なたね油						
			みそポテト 2個	みそポテト【馬鈴薯・天ぷら粉(小麦・大豆)・加工デンプン・膨張剤・クチナシ色素・大豆油・コーン油】 なたね油 県産赤みそ【大豆・精 米・食塩・酒精】 砂糖 ○醤油 ○料理酒						
			もやしの和え物	もやし キャベツ こまつな にんにく						
			↑ドレッシング	○ごまクリーミードレッシング						

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	
24	(金)	●	ご飯	○白飯	豚肉 シェルマカロニ (小麦) にんじん たまねぎ セロリー ほうれんそう (※コンタミネーション:大豆)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	812	34.3			
			吉川産セロリー入り ミネストローネ							
			鶏肉のコーンフレーク焼き	鶏肉 ○半固形状ドレッシング コーンフレーク【コーングリッツ・水あめ・砂糖・食塩・モルトエキス・乳化剤】(※コンタミネーション:小麦・乳・大豆・りんご) パセリ にんにく 食塩 こしょう 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 ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) キャベツ にんにく 食塩 ○薄口醤油 こしょう なたね油						
27	(月)	●	ご飯	○白飯	鶏肉 鶏卵 長ねぎ ホールコーン とうもろこしペースト チンゲンサイ きくらげ でん粉 ○中華スープの素 ○料理酒 食塩 こしょう ごま油	808	28.4	◆	◆	
			コーンと卵の中華スープ							
			チヂミ	チヂミ【米粉・ねぎ・豚鶏合挽肉・にんじん・しょうゆ(大豆)・植物油・食塩】 なたね油						
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○穀物酢						
			中華スタミナ炒め	豚肉 にんにく しょうが たまねぎ にんじん たら 切干大根 ごま油 ○料理酒 ○醤油 砂糖 白いりごま ○甜麺醤						
28	(火)	●	コッペパン	○コッペパン	鶏肉 かぶ かぶ葉 たまねぎ にんじん しめじ こしょう ○白ワイン ○コンソメ ○有塩バター(乳) なたね油 小麦粉 生クリーム (乳) 牛乳 食塩	872	32.3	◆	◆	
			春野菜のシチュー							
			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						
			白菜のサラダ	はくさい きゅうり にんじん						
			↑ドレッシング	○イタリアンドレッシング						
30	(木)	●	ご飯	○白飯	肉団子【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・パン粉(小麦)・馬鈴薯でん粉・粒状小麦蛋白・醤油(小麦・大豆)・生姜・砂糖・食塩・コショウ・イーストフード・ビタミンC・紅麴色素】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) なたね油 砂糖 ○醤油 ○穀物酢 ○料理酒 でん粉	843	31.7			
			わかめともやしの中華スープ	○干しわかめ もやし 豚肉 にんじん だいこん ○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						
			肉団子の甘酢あん 3個							
			小松菜のオイスターソース炒め	こまつな 鶏肉 にんじん しめじ たまねぎ ごま油 ○中華スープの素 ○オイスターソース 食塩 ○醤油 でん粉						
					<b>基準栄養価</b>	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。年度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。原料表は年度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】

<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>※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)</li> <li>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いません。</li> <li>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。</li> </ul>
---

☆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)