

5月

しょうがっこう こんだてひょう

令和8年度 吉川市立学校給食センター

Table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional values. Includes a callout box for 'パキスタンのいちょう' (Pakistani Icho) pointing to the 'フライドポテト' row.

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こんだてめい	こんだて しょうしよくざいりよう 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	鶏 卵 除 去 食	
21	(木)	●	じごなうどん	○地粉うどん	668	27.9				
			きつねうどん	油揚げ(大豆) 砂糖 ○醤油 豚肉 細切り昆布 にんじん 長ねぎ こまつな えのきたけ ○料理酒 ○みりん風味調味料 食塩 ☆かつお節						
			たこやき 2こ	たこ焼き【米粉・キャベツ・タコ・砂糖・食塩・和風だしの素・加工でん粉・膨張剤・安定剤・離型油(大豆)】(※コンタミネーション: えび・かに・小麦・卵・乳・いか) なたね油 ○中濃ソース ○醤油 ○オイスターソース 砂糖 ○和風だし でん粉						
			おかかいため	キャベツ にんじん いんげん 豚肉 しょうが ○醤油 ○みりん風味調味料 ○かつお節						
22	(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。		604	30.4				
			ごはん	○白飯						
			ちゅうかコーンスープ	鶏肉 長ねぎ ホールコーン とうもろこしペースト こまつな 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						
			いかのカルピソース	いか切身 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 でん粉						
			スタミナいため	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 ○甜麺醬						
25	(月)	●	ごはん	○白飯	624	30.9	◆	◆		
			もずくじる	鶏肉 もずく(※コンタミネーション: えび・かに) ○たけのこ水煮 だいこん 生揚げ(大豆) ○料理酒 ○薄口醤油 食塩 ☆だし 昆布 ☆かつお節						
			とりにくのからあげ 2こ	鶏肉 ○料理酒 ○醤油 しょうが にんにく でん粉 なたね油						
			にんじんシリシリ	にんじん 鶏卵 もやし いんげん ○ツナフレーク なたね油 砂糖 ○醤油 食塩 こしょう						
26	(火)	●	けんさんきなこあげパン	○コッペパン なたね油 県産きな粉(大豆) 砂糖 食塩	654	25.1				
			マカロニスープ	シエルマカロニ(小麦) 鶏肉 にんじん たまねぎ ほうれんそう(※コンタミネーション:大豆) しめじ 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						
			コーンサラダ	ホールコーン きゅうり にんじん キャベツ						
			↑ドレッシング	○イタリアンドレッシング						
27	(水)	●	ごはん	○白飯	644	33.3	◆	◆	◆	
			やさいのみそしる	油揚げ(大豆) はくさい たまねぎ にんじん 長ねぎ ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り						
			さばのおしおき	塩さば切り身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび) なたね油						
			シャキシャキこまつな3しょくいため	こまつな ス克蘭ブルエッグ【鶏卵・オリゴ糖・植物油(大豆)・食塩・油脂加工食品(大豆・乳)・寒天(小麦)・加工でんぷん・酸味料・増粘剤・アミノ酸・着色料(大豆)・pH調整剤】(※コンタミネーション:卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン) 豚肉 ごま油 ○中華スープの素 食塩 ○薄口醤油						
28	(木)	●	こどもパン	○こどもパン	627	26.6				
			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 ピーマン なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう						
			ハンバーグのねぎでソース	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・ごま) 長ねぎ なたね油 ○醤油 ○みりん風味調味料 砂糖 でん粉						
			アスパラガスいりソテー	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 アスパラガス エリンギ 赤パプリカ 食塩 こしょう なたね油						
29	(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。		619	21.9				
			ごはん	○白飯						
			すぶた	豚肉 しょうが ○醤油 でん粉 ○料理酒 なたね油 じゃがいも たまねぎ にんじん ○たけのこ水煮 ○干しいたけ グリンピース 砂糖 ○ケチャップ ○穀物酢 ○オイスターソース ○中華スープの素						
			いためナムル	もやし にんじん えのきたけ たら 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						
			メロン	メロン						
					基準栄養価	650	24	(小学校の基準は3・4年生が基準になっています。)		

【各マークについての説明】

○	加工品	年度に何度も使用する加工品です。毎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くださいませようお願いします。 ※『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"> 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。 <p>※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)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 小学校の献立で使われていない食材であっても、中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)