

5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		アレルギー対応表(献立日)				
					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	(金)	●	ご飯	○白飯	鶏肉 だいこん にんじん 花型かまぼこ【すけとうだら・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・かに】 えのきたけ みずな ○薄口醤油 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節	896	33				
			すまし汁								
			かつおカツ	かつおフライ【かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉(小麦・大豆)・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩・カツオエキス・小麦粉・植物油(大豆)・加工デンプン(大豆)・ドロマイト・ピロリン酸鉄・乳化剤(大豆)・香料】(※コンタミネーション：えび・卵・乳) なたね油							
			↑ソース	○中濃ソース							
			たけのこご飯の具	○たけのこ水煮 にんじん ○干ししいたけ 油揚げ(大豆) 鶏肉 グリンピース ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○和風だし なたね油							
			柏餅	かしわもち【小豆・砂糖・麦芽糖・寒天・食塩・上新粉米粉・アセチル化リン酸架橋デンプン・植物油(大豆)・B-アミラーゼ(大豆)・柏葉《包材》】(※コンタミネーション：小麦・乳・卵・大豆・山芋・オレンジ・ごま)							
7	(木)	●	中華麺	○中華麺	豚肉 もやし にんじん 長ねぎ こまつな きくらげ にんにく 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)・調味料・酸化防止剤】○中華スープの素 食塩 こしょう なたね油 ごま油 ○豚がらスープ	806	29.9				
			塩ラーメン								
			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							
			おかひじき入りナムル	おかひじき はくさい にんじん だいこん							
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング							
8	(金)	●	ご飯	○白飯	豚肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく ○ハヤシルウ ○とりレバーそぼろ トマト ○ケチャップ ○中濃ソース ○チキンスープストック ○赤ワイン ○デミグラスソース こしょう なたね油	835	30.7				
			吉川産トマト入りハヤシルウ								
			カラフルソテー	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：鶏肉・乳・大豆) 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							
			レモンゼリー	レモンゼリー【糖類・レモン果肉・レモン濃縮果汁・デキストリン・寒天・トレハロース・ゲル化剤・VC・香料・ピロリン酸鉄・カロチノイド色素】							
11	(月)	●	★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。			835	37.2				
			ご飯	○白飯							
			豚汁	豚肉 木綿豆腐(大豆) じゃがいも だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう こんにゃく ○赤みそ ○白みそ ごま油 ☆いわし煮干し厚削り							
			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							
			野菜の和え物	キャベツ 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							
12	(火)	●	食パン	○食パン	スパゲッティ(小麦) 豚肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン 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 ○中濃ソース ○チキンスープストック 食塩 なたね油 こしょう 砂糖	816	31.2				
			ナポリタン								
			チキンナゲット 2個	チキンナゲット【鶏肉・コーンスターチ・パン粉(小麦)・豚脂・粉末状大豆たん白・しょうゆ(小麦・大豆)・食塩・チキンスープ(鶏肉)・香辛料・たん白加水分解物(小麦)・おろしにんにく・小麦粉・コーングリッツ・植物油(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							
			ミックスポンチ	ダイスゼリー(サイダー)【砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・レモン果汁・乳酸Ca・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸鉄Na・香料・クチナシ青色色素・紅花色素】(※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) ○黄桃缶 ○パイナップル ダイスゼリー(りんご)【りんご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・砂糖・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・乳酸Ca・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)							
13	(水)	●	ご飯	○白飯	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 ごま油 食塩 ○中華スープの素 でん粉	870	31.6				
			中華大根スープ								
			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)・粒状小麦たん白・砂糖・馬鈴薯澱粉・生姜・醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう・ピロリン酸第二鉄・イーストフード・ビタミンC・ベニコウジ色素・ヒマワリレシチン】(※コンタミネーション：ごま・えび・かに) なたね油							
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 ○甜麺醤 ○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										
14	(木)	●	ご飯	○白飯	豚肉 油揚げ(大豆) 長ねぎ はくさい にんじん こまつな 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	809	32.6				
			あんかけ汁								
			五目だし巻き玉子	五目だし巻き玉子【鶏卵・砂糖・人参・ほうれん草・しいたけ・しょうゆ(大豆)・大豆油・発酵調味料・醸造酢・魚介エキス(さば)・こんぶ調味液・食塩・ねぎ・甘酢生姜・加工でん粉・酢酸ナトリウム製剤・酸味料】(※コンタミネーション：卵・小麦・乳・えび・イカ・豚肉・鶏肉・やまいも・ゼラチン・りんご・もも・さば・さけ)							
			ごまみそきんぴら	ごぼう にんじん 豚肉 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							
			ふりかけ	のりふりかけ【砂糖・ぶどう糖・食塩・鰹節粉・とうもろこしでん粉・デキストリン・抹茶・酵母エキス・海苔・鰹削り節・椎茸エキス・貝カルシウム・セルロース・ビタミンE】(※コンタミネーション：鮭・えび・かに)							
15	(金)	●	ナン	ナン【小麦粉・全粒粉(小麦)・なたね油・砂糖・イースト・乳化剤・ビタミンC】	801	26.5					
			飲むヨーグルト	飲むヨーグルト【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)							
			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							
			フライドポテト	フライドポテト【ばれいしょ・ぶどう糖・パーム油】 なたね油 食塩							
			チャナマサラ	鶏肉 たまねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが ひよこ豆 ○でん粉カレー粉 ○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】 ○カレー粉 ○中濃ソース ○赤ワイン ローリエ こしょう ○チキンスープストック なたね油							
18	(月)	●	★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。			861	34.9				
			ご飯	○白飯							
			チンゲンサイと豆腐のスープ	木綿豆腐(大豆) 鶏肉 ○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							
			豚肉の四川ソース	豚肉 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 ごま油 でん粉 ○穀物酢 ○豆板醤							
			パンサンスー	緑豆春雨 キャベツ きゅうり にんじん							
↑たれ	○醤油 砂糖 ○中華スープの素 ○穀物酢 ごま油 白すりごま										
19	(火)	●	黒パン	○黒パン	○レバー入りウインナー 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	852	31.7				
			ミネストローネ								
			マカロニグラタン	シェルマカロニ(小麦) 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) たまねぎ マッシュルーム ○有塩バター(乳) 食塩 こしょう 小麦粉 なたね油 牛乳 豆乳(大豆) パセリ ○粉チーズ(乳)							
			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							

パキスタンの料理

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大アレルゲン除去献立 ※下の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。									
20	(水)	●	ご飯	○白飯	808	28.9			
			みそ汁	はくさい だいこん 長ねぎ 油揚げ (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り					
			子持ちししゃもの南蛮漬 2匹	子持ちししゃもでん粉付き (※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・オレンジ・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					
			じゃがいものそぼろ煮	じゃがいも 豚肉 しょうが 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					
21	(木)	●	地粉うどん	○地粉うどん	809	33.7			
			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					
			たこ焼き 2個	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					
			おかか炒め	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					
★8大アレルゲン除去献立 ※下の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。									
22	(金)	●	ご飯	○白飯	875	37.7			
			中華コーンスープ	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 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					
			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 ○甜麺醤					
26	(火)	●	こどもパン	○こどもパン	898	33.9			
			マカロニスープ	シェルマカロニ (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					
			ハンバーグのねぎてりソース	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) 長ねぎ なたね油 ○醤油 ○みりん風味調味料 砂糖 でん粉					
			卵を使っていないパックマヨネーズ	○半固形状ドレッシングパック					
			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)	●	ご飯	○白飯	875	40.9	◆	◆	◆
			野菜のみそ汁	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					
			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					
			シャキシャキ小松菜3色炒め	こまつな スクラブルエッグ【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)	●	果産きなご揚げパン	○コッペパン なたね油 砂糖 果産きな粉 (大豆) 食塩	881	34.8			
			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					
			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					
			アスパラガス入りソテー	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					
★8大アレルゲン除去献立 ※下の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。									
29	(金)	●	ご飯	○白飯	827	27.9			
			酢豚	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					
			炒めナムル	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					830	31.0			

【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大アレルゲン除去献立	除去の対象となるアレルゲンは、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。その他のアレルゲン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。 ※『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ゲン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、アレルゲン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)