

6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

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こんだてめい	こんだて しょうがっこう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応 食品 表示 あり	卵・ 乳 除去	豚 肉 除去	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)				
★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。										
1	(月)	●	ごはん	○白飯	604	28.8				
			かみなりじる	木綿豆腐(大豆) ごま油 ごぼう だいこん にんじん こまつな 長ねぎ ○白みそ ○赤みそ ○和風だし						
			さわらのよしかわさんしおこうじやき	さわらの吉川産塩こうじ漬(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・さけ・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						
			にくじゃが	鶏肉 じゃがいも にんじん たまねぎ いんげん ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○和風だし						
★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。										
2	(火)	●	ごはん	○白飯	630	21.4				
			わふうチキンカレー	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 ○でん粉カレールー ○和風だし なたね油						
			カラフルソテー	○レバー入りウインナー 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						
			れいとうみかん	冷凍みかん						
3	(水)	●	こどもパン	○こどもパン	619	27.4	◆	◆		
			のむヨーグルト	飲むヨーグルト【乳製品・砂糖異性化液糖・インマルトオリゴ糖シロップ・ポリデキストロース・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)						
			ようふうかきたまスープ	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:鶏肉・乳・大豆) にんじん はくさい ほうれんそう 鶏卵 でん粉 なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう						
			ポークチャップ	豚肉(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・豚肉) なたね油 ○ケチャップ ○ウスターソース 砂糖						
★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。										
かみかみ こんだて			ごはん	○白飯	644	30.1				
			ごじる	大豆水煮【大豆・海洋深層水・酸化防止剤】 鶏肉 油揚げ(大豆) 長ねぎ だいこん にんじん こまつな ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り						
4	(木)	●	いわしのうめふうみかばやき	いわし濃粉付き(※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 ねり梅【梅・食塩・脱塩濃縮梅酢】 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○和風だし						
			よしかわさんくろまいせんべい	吉川産黒米せんべい【うるち米・黒米・醤油(小麦・大豆)・砂糖・カツオ風味調味料・調味料エキス・加工でん粉・調味料】						
メニュー部門 入賞:「大根と小松菜のガパオライス」 東中学校3年 鰐淵花さん										
5	(金)	●	ごはん	○白飯	657	26.7				
			タイふうはるさめスープ	鶏肉 にんじん もやし チンゲンサイ 緑豆春雨 セロリー にんにく しょうが ○中華スープの素 ○薄口醤油 ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】 ○豚がらスープ なたね油 食塩 こしょう レモン果汁【レモン・香料】						
			コロッケ	野菜コロッケ【馬鈴薯・にんじん・グリンピース・たまねぎ・こしょう・砂糖・食塩・パン粉(小麦)・小麦粉・とうもろこし濃粉・大豆蛋白・菜種油】(※コンタミネーション:卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・豚肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま) なたね油						
			↑ソース	○中濃ソース						
			だいこんとこまつなのガパオライス	豚肉 だいこん こまつな たまねぎ にんにく ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】 ○醤油 ○オイスターソース 食塩 ○豆板醤 砂糖 なたね油						
★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。										
8	(月)	●	ごはん	○白飯	636	24.5				
			わかめのちゅうかスープ	○干しわかめ 長ねぎ 鶏肉 にんじん こまつな ○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						
			チンジャオロースー	豚肉 でん粉 なたね油 ピーマン 赤パプリカ ○たけのこ水煮 豆腐干絲(大豆) ○干しいたけ ○オイスターソース 砂糖 ○醤油 ○料理酒 ごま油						
			リングパイン 2こ	リングパイン缶【パインアップル・砂糖・クエン酸】						
9	(火)	●	くろパン	○黒パン	623	26.0	◆	◆		
			コンソメスープ	鶏肉 キャベツ にんじん しめじ かぶ かぶ菜 なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう						
			マカロニグラタン	マカロニ(小麦) ベーコン【豚がら肉・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 なたね油 食塩 こしょう 小麦粉 ○有塩バター(乳) 豆乳(大豆) パセリ ○粉チーズ(乳)						
			イズミールキョフテ(にくだんごのトマトに)	ミートボール【鶏肉・豚肉・玉ねぎ・でん粉・粉末状植物性蛋白(大豆)・還元水あめ・食塩・チキンオイル(鶏肉)・香辛料・大豆油・ドロマイト・ピロリン酸鉄・焼成カルシウム】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳) にんじん たまねぎ いんげん にんにく 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 食塩 バジル 砂糖 なたね油						
★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。										
10	(水)	●	ごはん	○白飯	657	29.3				
			とんじる	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						
			とりにくとだいのあげに	鶏肉 大豆水煮【大豆・海洋深層水・酸化防止剤】 でん粉 なたね油 いんげん たまねぎ ○醤油 砂糖						
			はくさいのおかかあえ	はくさい きゅうり にんじん						
			↑たれ	○かつお節 ○醤油 ○和風だし						
11	(木)	●	ごはん	○白飯	604	22.7				
			ちゅうかやさいスープ	鶏肉 にんじん こまつな ○たけのこ水煮 もやし きくらげ ○なると こしょう ○醤油 なたね油 ごま油 食塩 ○中華スープの素 でん粉						
			ふかやねぎょうざ 2こ	深谷ねぎ餃子【キャベツ・豚肉・玉ねぎ・ラード(豚肉)・深谷ねぎ・醤油(大豆・小麦)・パン粉(小麦)・にら・ごま油・生姜・食塩・砂糖・こしょう(大豆)・小麦粉】(※コンタミネーション:小麦・豚肉・鶏肉・ゼラチン・大豆・えび・ごま) なたね油						
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○穀物酢						
			ちゅうかスタミナため	豚肉 にんにく しょうが たまねぎ にんじん チンゲンサイ 春雨 ごま油 ○料理酒 ○醤油 砂糖 白いりごま ○甜麺醤						
12	(金)	●	ごはん	○白飯	645	30.7				
			そうめんじる	そうめん(小麦)【(※コンタミネーション:そば・卵・山芋)】 ○焼きちくわ 木綿豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) にんじん 長ねぎ ○干しいたけ ○薄口醤油 ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節						
			ぶたどんのぐ	豚肉 たまねぎ しらたき えのきたけ こねぎ しょうが 白いりごま 砂糖 ○醤油 ○料理酒 ○みりん風味調味料 なたね油						
			コロコキゅうり	きゅうり						
			↑ドレッシング	○青じそドレッシング						
★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。										
15	(月)	●	ごはん	○白飯	632	26.5				
			ジュリエンスープ	豚肉 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						
			モチモチキン 2こ	鶏肉 ○料理酒 ○オイスターソース ○醤油 しょうが にんにく もち米粉 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 オリーブオイル						
16	(火)	●	ごはん	○白飯	624	24.8	◆	◆		
			さつまじる	鶏肉 油揚げ(大豆) さつまいも だいこん にんじん ごぼう ○赤みそ ○白みそ ごま油 ○和風だし						
			こもやしやものたつたあげ 1.2ねん1びき 3ねん〜2ひき	子持ちししゃもの竜田揚げ【カラフトシシヤモ・加工濃粉・醤油(小麦・大豆)・生姜】(※コンタミネーション:小麦・乳・いか・さけ・さば・大豆・ごま) なたね油						
			しゃくしなごはんのぐ	豚肉 しゃくし菜漬【雪白体菜・アミノ酸液(小麦)・果糖ぶどう糖液糖・食塩・高酸度醸造酢・発酵調味料・昆布エキス・しょうゆ(大豆・小麦)・酵母エキス・アルコール】(※コンタミネーション:りんご・魚介類) 炒り卵【鶏卵・上新粉・砂糖・でん粉・植物油(大豆)・食塩・醸造酢】 ○たけのこ水煮 にんじん 白いりごま ごま油 ○料理酒 ○醤油 砂糖						
17	(水)	●	ごはん	○白飯	633	24.9				
			マーボー豆腐	豚肉 押し豆腐(大豆) ○たけのこ水煮 にんじん 長ねぎ にら ○干しいたけ しょうが にんにく ○オイスターソース ○中華スープの素 ○甜麺醤 ○豆板醤 砂糖 ○醤油 でん粉 なたね油 ごま油						
			えびシューマイ 2こ	えびシューマイ【たまねぎ・イトヨリダイすり身・えび・豚脂・パン粉(小麦)・粉末状植物性蛋白(大豆)・砂糖・食塩・チキンスープ(鶏肉)・発酵調味料・しょうゆ(小麦・大豆)・魚介エキス・小麦粉・加工でん粉・ピロリン酸第二鉄】						
			↑たれ	○醤油 砂糖						
			すいか	すいか						

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こんだて めい	こんだて しょうよくざいりょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応食品	卵・ 乳 除去 食品	乳 除去 食品
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)			
18 (木)	●		じごなうどん	○地粉うどん	680	21.9			
			よしかわさんトマトカレーうどん	豚肉 たまねぎ 長ねぎ にんじん 長ねぎ トマト ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 ○でん粉カレールウ ○醤油 ○カレー粉 でん粉 ○濃厚和風だし ○みりん風味調味料					
			さやまちゃんむしパン	蒸しパン粉【小麦粉・糖類・でん粉・ベーキングパウダー・食塩・乳化剤・増粘剤】(※コンタミネーション:卵・乳) 豆乳(大豆) 炭山茶パウダー 炭山 茶粉末 かのこ小豆【砂糖・小豆・還元麦芽糖水あめ】					
			よしかわさんむらさきたまねぎいり こんにやくサラダ	サラダこんにやく キャベツ こまつな 紫たまねぎ					
			↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング					
19 (金)	●		ごはん	○白飯	646	28.0			
			ちゅうかだいこんスープ	豚肉 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 たまねぎ ごま油 食塩 ○中華スープの素 でん粉					
			はるまき	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・しょうゆ(小麦・大豆)・でん粉・はるさめ・植物油(ごま・大豆)・砂糖・ 鶏肉・オイスターソース(小麦)・香辛料・乾燥しいたけ・小麦粉・粉あめ・粉末油脂・食塩・ショートニング(大豆)・グルテン(小麦)・加工でん粉・ソル ビット・調味料・乳化剤・増粘剤】 たまねぎ					
			とりにくのチリソースに	鶏肉 たまねぎ ○たけのこ水煮 えだまめ(大豆) にんにく しょうが ○料理酒 ○ケチャップ ○醤油 砂糖 ○コンソメ ○穀物酢 たまねぎ ごま 油 でん粉					
22 (月)	●	おきなわけん のりょうり	★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。		623	26.6			
			ごはん	○白飯					
			わかめとおさのみそしる	○干しわかめ あおさ(※コンタミネーション:えび・かに) 油揚げ(大豆) 鶏肉 えのきたけ 長ねぎ だいこん ○白みそ ○赤みそ ○和風だし					
			タコライス	豚肉 ○脱脂大豆 たまねぎ ピーマン にんじん にんにく 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 ○ケチャップ チリ パウダー【赤唐辛子・コンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・ガーリック】 クミン オレガノ ○醤油 ○ウスターソース 砂糖 食塩 こしょう ○料 理酒 たまねぎ					
			ミックスポンチ	○パイナップル ○黄桃缶 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・砂糖・はちみつ・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・ クエン酸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(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Na・香料・クチナシ青 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) ダイゼリー(シヤインマス カット)【糖類・ぶどう果汁・ゲル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・クエン酸Na・ビタミンC・クチナシ色素】(※コンタミネーション:小麦・卵・乳)					
23 (火)	●	スロバキアの りょうり	しょくパン	○食パン	638	27.2			
			バズロヴァ・ポリョーカ (ぶたにくとあかいんげんまめのスープ)	赤いんげん豆水煮(※コンタミネーション:大豆・もも) 豚肉(※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) たまねぎ にんじん セロリー マッシュルー ム にんにく ローリエ パプリカ マジョラム 食塩 こしょう たまねぎ ○有塩バター(乳) ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン					
			ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ【鶏卵・まぐろ油漬(大豆)・砂糖・玉ねぎ・大豆油・半固体状ドレッシング(卵・大豆・りんご)・食塩・しょう油(大豆・小麦)・醸造 酢・加工デンプン・酸味料】(※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) たまねぎ					
			ベーコンポテト	じゃがいも 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 ○コンソメ こしょう たまねぎ 油					
			ジャム	いちごジャム【糖類・いちご・ゲル化剤・酸味料】					
24 (水)	●		★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。		627	26.8			
			ごはん	○白飯					
			けんちんじる	鶏肉 木綿豆腐(大豆) さといも だいこん にんじん ごぼう 長ねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩 ○和風だし ごま油					
			あじのなんばんづけ	あじ漬粉付き(※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) たまねぎ 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					
			なすのさいかみそいため	なす 豚肉 こんにやく にんじん ピーマン しょうが 果産赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 砂糖 ○醤油 ○料理酒 でん粉 たまねぎ ごま油					
25 (木)	●		ちゅうかめん	○中華麺	658	30.6			
			ジャージャーめん	豚肉 にんじん ○干しいたけ 長ねぎ たまねぎ ピーマン ○たけのこ水煮 グリンピース しょうが にんにく ○赤みそ ○甜麺醬 砂糖 ○料理酒 ○醤油 ○中華スープの素 ○豚がらスープ ○豆板醬 でん粉 たまねぎ ごま油					
			だいこんのいためナムル	だいこん にんじん えのきたけ には にんにく たまねぎ ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩 白いりごま					
			オレンジ	オレンジ					
26 (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。		618	29.4			
			ごはん	○白飯					
			やさいのあんかけじる	豚肉 生揚げ(大豆) 長ねぎ はくさい にんじん こまつな しょうが たまねぎ 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					
			とりにくのてりやき	鶏肉 たまねぎ ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○みりん風味調味料 でん粉					
			ひじきとえだまめのサラダ	芽ひじき えだまめ(大豆) ホールコーン きゅうり にんじん					
29 (月)	●		↑ドレッシング	○ごまクリーミードレッシング	678	24.1			
			ごはん	○白飯					
			よしかわさんトマトのかきたまスープ	鶏卵 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) トマト レタス たまねぎ ○コンソメ 食塩 砂糖 ○薄口醤油 こしょう でん粉					
			レバーとポテトのマリアソース	豚レバー下味でん粉付き【豚レバー・でん粉・香辛料・しょうゆ(小麦・大豆)・砂糖・米発酵調味料】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉) じゃが いも たまねぎ ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖					
			キャベツとブロッコリーのサラダ	キャベツ ブロッコリー カリフラワー					
30 (火)	●		↑ドレッシング	○フレンチドレッシング	611	28.5			
			ごはん	○白飯					
			せんぎりやさいのすましじる	豚肉 細切りかまぼこ【たらしり身・砂糖・食塩・発酵調味料・加工でん粉・その他キャリアーオーバー等】 だいこん にんじん ごぼう こまつな ○干しし いたけ ○薄口醤油 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節					
			よしかわさんこまつな入り メンチカツ	吉川産小松菜メンチ【鶏肉・玉ねぎ・パン粉(小麦・大豆)・バターミックス(大豆)・豚肉・小松菜・豚脂・トマトケチャップ・小麦粉・砂糖・玄米発酵調 味料・みりん・食塩・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) たまねぎ					
			↑ソース	○中濃ソース					
		鶏肉 キャベツ には 長ねぎ にんにく しょうが ○赤みそ ○醤油 ○みりん風味調味料 ○豆板醬 ごま油							

【各マークについての説明】					基準栄養価 (小学校の基準は3・4年生が基準になっています。)	650	24		
----------------------	--	--	--	--	---	-----	----	--	--

○	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。 ※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)