

6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
1	(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。		833	31.8			
			ご飯	○白飯					
			かみなり汁	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					
			いわしの梅風味かば焼き	いわし(※脱塩濃縮梅酢) ※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					
肉じゃが	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								
2	(火)	●	★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。		834	27			
			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 ○でん粉カレー粉 ○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					
冷凍みかん	冷凍みかん								
3	(水)	●	こどもパン	○こどもパン	820	28.8	◆	◆	
			飲むヨーグルト	飲むヨーグルト【乳製品・砂糖異性化液糖・イソ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)					
			洋風かき玉スープ	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					
			いかげそフライ	いかメンチ【いか・キャベツ・にんじん・パン粉(小麦・大豆)・粒状植物性たん白(大豆)・おろししょうが・砂糖・にんにくペースト・粉末しょうゆ(小麦・大豆)・食塩・香辛料・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・硫酸Ca・乳化剤・クエン酸・香料】(※コンタミネーション:えび・卵・乳) なたね油					
			↑パックソース	○中濃ソース					
			もやしのソテー	鶏肉 もやし ピーマン にんじん ○コンソメ 食塩 こしょう でん粉 なたね油					
かみかみ献立	★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。		809	40.4					
	ご飯	○白飯							
4	(木)	●	呉汁	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					
			さわらの吉川産塩こうじ焼き	さわらの吉川産塩こうじ漬け(※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					
			茎わかめの炒め物	茎わかめ 豚肉 ○さつまあげ しらたき にんじん しょうが ○料理酒 砂糖 ○醤油 ごま油					
			吉川産黒米せんべい	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】					
5	(金)	●	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		803	37.3			
			ご飯	○白飯					
			タイ風春雨スープ	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】					
			目玉焼き	鶏卵 食塩 こしょう					
大根と小松菜のガパオライス	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								
10	(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。		874	36.9			
			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					
			鶏肉と大豆の揚げ煮	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					
			白菜のおかか和え	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)	●	ご飯	○白飯	823	28.1			
			中華野菜スープ	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					
			深谷ねぎ餃子 2個	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					
			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 チンゲンサイ 春雨 ごま油 ○料理酒 ○醤油 砂糖 白いりごま ○甜麺醬					
12	(金)	●	ご飯	○白飯	860	38.2			
			そうめん汁	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					
			豚丼の具	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					
			コロコロきゅうり	きゅうり					
			↑ドレッシング	○青じそドレッシング					
15	(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。		818	34.6			
			ご飯	○白飯					
			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					
			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					
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)	●	ご飯	○白飯	816	30.5	◆	◆	
			さつま汁	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					
			子持ちししゃもの竜田揚げ 2匹	子持ちししゃもの竜田揚げ【カラフトシヤモ・加工澱粉・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					
			しゃくし菜ご飯の具	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)	●	ご飯	○白飯	869	32.5			
			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 ○甜麺醬 ○豆板醤 砂糖 ○醤油 でん粉 なたね油 ごま油					
			えびシューマイ 3個	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)・粉末状植物性たん白(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								

