

7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	(水)	●	ご飯	○白飯	押し豆腐(大豆) 豚肉 はくさい たまねぎ 長ねぎ チンゲンサイ にんにく しょうが ○赤みそ ○醤油 ○豆板醤 ○甜麺醤 食塩 ○和風だし ○料理酒 白すりごま 一味唐辛子 砂糖 ごま油 中華玉子【鶏卵・たけのこ・かに風味かまぼこ(小麦・大豆)・砂糖・人参・しいたけ・長ねぎ・大豆油・食塩・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) なたね油 でん粉 ○穀物酢 砂糖 ○醤油 もやし きゅうり にんじん ○韓国ナムルドレッシング	810	31.3			
			豆腐のチゲ							
			中華玉子の甘酢あん							
			ナムル							
			↑ドレッシング							
<b>メニュー部門 給食センター賞:「なまずとなますのバインミー」岩崎 茜さん</b>										
2	(木)	●	吉川産米粉入りコッペパン	吉川産米粉入りコッペパン【小麦粉・米粉・マーガリン(乳・大豆)・脱脂粉乳・砂糖・酵母・食塩・発酵風味液・ビタミンC・酵素(小麦)】 (※コンタミネーション:乳・卵・落花生)	766	35.2				
			フォーと小松菜のスープ							
			なまずのカレー揚げ							
			ブロッコリー入りなます							
			マンゴープリン							
<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>										
3	(金)	●	ご飯	○白飯	野菜のみそ汁 油揚げ(大豆) ○干しわかめ 木綿豆腐(大豆) にんじん たまねぎ 長ねぎ ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り 鶏肉のしょうが焼き 鶏肉 でん粉 なたね油 しょうが 砂糖 ○醤油 ○みりん風味調味料 ○料理酒 なら豚 大分県の料理 豚肉 にんにく しょうが こしょう キャベツ なら なたね油 ○料理酒 ○醤油 砂糖	857	44.9			
			野菜のみそ汁							
			鶏肉のしょうが焼き							
			なら豚							
<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>										
6	(月)	●	ご飯	○白飯	肉じゃが 豚肉 ミニ絹揚げ(大豆)(※コンタミネーション:乳) じゃがいも にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん ○醤油 三温糖 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○和風だし いかのかりん揚げ いか切身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば・サケ・いか・りんご・ごま) でん粉 なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖 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	855	34.5			
			肉じゃが							
			いかのかりん揚げ							
			コロコロきゅうり							
			↑ドレッシング							
<b>七夕献立</b>										
7	(火)	●	ご飯	○白飯	魚そうめん【たら・発酵調味料・水飴・砂糖・食塩・加工でん粉・トレハロース】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉) 豆腐干絲(大豆) だいこん オクラ にんじん 長ねぎ ○干ししいたけ ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節 星型コロッケ 星型コロッケ【馬鈴薯・豚肉・たまねぎ・砂糖・発酵調味料・醤油(小麦・大豆)・食塩・マーガリン(大豆)・こしょう・パン粉(小麦)・小麦粉・とうもろこしでん粉・大豆蛋白・菜種油脂】(※コンタミネーション:卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま) なたね油 ↑ソース ○中濃ソース 冬瓜の煮物 とうがん 鶏肉 しょうが えだまめ(大豆) ○薄口醤油 砂糖 ○料理酒 ○和風だし なたね油 でん粉 食塩 みたらし団子 みたらし団子【米粉・みたらしのたれ(小麦・大豆)・麦芽糖・加工でん粉・植物油・酵素製剤(大豆)・寒天】(※コンタミネーション:乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま)	860	26.6			
			七夕汁							
			星型コロッケ							
			↑ソース							
			冬瓜の煮物							
			みたらし団子							
8	(水)	●	ご飯	○白飯	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) 夏野菜カレー 豚肉 かぼちゃ たまねぎ ビーマン なす トマト ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 にんにく しょうが ○ケチャップ ○でん粉カレールウ ○カレールウ ○中濃ソース ○カレー粉 ○赤ワイン なたね油 こしょう 焼きフランク ○レバー入りフランク なたね油 コーンといんげんのソテー 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) ホールコーン いんげん たまねぎ 食塩 こしょう なたね油	858	28.5		◆	◆
			飲むヨーグルト							
			夏野菜カレー							
			焼きフランク							
			コーンといんげんのソテー							
9	(木)	●	中華麺	○中華麺	豚肉 もやし にんじん なら 長ねぎ キャベツ なたね油 こしょう 塩ラーメンスープ【食塩・醤油(小麦・大豆)・香料・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】 ○豚がらスープ 食塩 ○中華スープの素 ごま油 春巻【キャベツ・玉ねぎ・にんじん・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)・なら・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 大根サラダ だいこん きゅうり にんじん ↑ドレッシング ○棒棒鶏ドレッシング	839	28.6			
			タンメン							
			春巻							
			大根サラダ							
			↑ドレッシング							
<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>										
10	(金)	●	ご飯	○白飯	豚汁 豚肉 油揚げ(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 さばの甘辛焼き さば切身(※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) しょうが 三温糖 ○醤油 ○ウスターソース ○料理酒 なたね油 もやしの和え物 もやし はくさい にんじん ↑たれ ○醤油 砂糖 ○穀物酢 なたね油 ○かつお節	856	35.4			
			豚汁							
			さばの甘辛焼き							
			もやしの和え物							
			↑たれ							
13	(月)	●	ご飯	○白飯	鶏肉 鶏卵 長ねぎ 木綿豆腐(大豆) にんじん こまつな ○干ししいたけ ○醤油 ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節 でん粉 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 野菜のみそ炒め 鶏肉 なら たまねぎ キャベツ しょうが なたね油 ○赤みそ ○醤油 砂糖 ごま油 ふりかけ ○おおかふりかけ	851	41.2	◆	◆	
			むらくも汁							
			鶏肉の唐揚げ 2個							
			野菜のみそ炒め							
			ふりかけ							
14	(火)	●	こどもパン	○こどもパン	コンソメスープ ○レバー入りウインナー キャベツ にんじん いんげん しめじ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう 豚肉のシャリアピンスソース 豚肉 ○料理酒 たまねぎ にんにく なたね油 ○赤ワイン ○醤油 ○みりん風味調味料 砂糖 ○穀物酢 ラタトゥイユ フランスの料理 鶏肉 たまねぎ ブッキーニ なす ビーマン 黄パプリカ にんにく なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう 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 ○白ワイン バジル	853	41.4			
			コンソメスープ							
			豚肉のシャリアピンスソース							
			ラタトゥイユ							

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 去食	乳 除去 去食	卵・ 乳 除去 去食		
15	(水)	●	ご飯	○白飯	815	37.1	◆	◆			
			野菜スープ	豚肉 にんじん ○たけのこ水煮 はくさい 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							
			ガバオライスの具	鶏肉 ○脱脂大豆 たまねぎ 赤パプリカ エリンギ こまつな にんにく パジル 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 ○料理酒 砂糖 なたね油							
			フルーツ杏仁	○黄桃缶 杏仁豆腐【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食用植物油・寒天・乳たん白・ホエイパウダー(乳)・香料・ゲル化剤(大豆)・乳化剤・ビタミンC・クエン酸・pH調整剤】(※コンタミネーション:乳・大豆) ダイゼリー(りんご)【りんご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水溶性食物繊維・ゲル化剤・香料・酸味料・クエン酸鉄Na】(※コンタミネーション:卵・乳・オレンジ・キウイ・大豆・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま)							
					<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。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なくても、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ア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)