

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 しょうじょくざいりょう 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		
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9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	(水)	●	ごはん	〇白飯		636	21.9			
			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 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇とりレバーそばろ 〇でん粉カレールウ 〇和風だし なたね油						
			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】 キャベツ にんじん ピーマン 〇コンソメ 食塩 こしょう なたね油						
			なし	梨						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。										
3	(木)	●	ごはん	〇白飯		604	30.6			
			ちゅうかだいこんスープ	鶏肉 だいこん チンゲンサイ にんじん きくらげ こしょう 〇豚がらスープ 〇醤油 なたね油 ごま油 食塩 〇中華スープの素 でん粉						
			いかのしせんソース	いか切身 なたね油 長ねぎ にんにく しょうが 白すりごま 〇料理酒 砂糖 〇醤油 ごま油 でん粉 〇穀物酢 〇豆板醤						
			なまあげのホイコウロウ	豚肉 生揚げ(大豆) キャベツ 長ねぎ しょうが 〇甜麺醤 〇オイスターソース 〇料理酒 〇醤油 ごま油 こしょう なたね油 でん粉						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。										
4	(金)	●	ごはん	〇白飯		619	26.6			
			コンソメスープ	〇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 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう						
			しおレモンチキン	鶏肉 〇料理酒 こしょう 食塩 レモン果汁【レモン・香料】 しょうが にんにく でん粉 なたね油						
			コーンいりサラダ	ブロッコリー だいこん ホールコーン にんじん						
			↑ドレッシング	〇フレンチドレッシング						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。										
7	(月)	●	ごはん	〇白飯		652	28.6			
			みそしる	鶏肉 さつまいも 油揚げ(大豆) 長ねぎ だいこん たまねぎ 〇白みそ 〇赤みそ ☆いわし煮干し厚削り						
			さばのあまからやき	さば切身 しょうが 三温糖 〇醤油 〇ウスターソース 〇料理酒 なたね油						
			やさいのごまあえ	キャベツ いんげん にんじん						
			↑たれ	黒すりごま 〇醤油 砂糖						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9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	(火)	●	しょくパン	〇食パン		645	25.7			◆◆
			ミルクチャウダー	鶏肉 たまねぎ にんじん はくさい しめじ 〇コンソメ 食塩 こしょう 牛乳 豆乳(大豆) 〇ホワイトルウ なたね油						
			チキンナゲット 2こ	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・植物油脂(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						
			ジャーマンポテト	じゃがいも ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】 たまねぎ 食塩 〇コンソメ こしょう パセリ なたね油						
			ジャム	いちごジャム【水あめ・砂糖・いちご・ゲル化剤・酸味料】						
献立部門 入賞：「夏の旬の野菜」 栄小学校卒業生 青山蓮さん										
9	(水)	●	ごはん	〇白飯		639	30.2			
			とうがんスープ	むきえび とうがん 長ねぎ にんじん きくらげ こしょう 〇豚がらスープ 〇醤油 なたね油 ごま油 食塩 〇中華スープの素 でん粉						
			なまずのからあげ	なまず唐揚げ【バス・馬鈴薯でん粉・醤油(大豆・小麦)・生姜・にんにく・レモン果汁】 なたね油						
			なすとぶたにくのいため	豚肉 にんにく しょうが こしょう なす こまつな 長ねぎ なたね油 〇料理酒 ぼん酢しょうゆ【しょうゆ(小麦・大豆)・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・レモン・オレンジ・うんしゅうみかん・砂糖・ゆず果汁・酵母エキス(大豆)・酸味料・アミノ酸等・香料】 〇醤油 砂糖						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9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	(木)	●	じごなうどん	〇地粉うどん		634	24.6			
			にくうどん	豚肉 なたね油 長ねぎ にんじん こまつな 〇干しいたけ 〇醤油 砂糖 〇料理酒 〇みりん風味調味料 〇和風だし 食塩						
			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)】 なたね油 〇中濃ソース 〇醤油 〇オイスターソース 砂糖 〇和風だし でん粉						
			もやしとピーマンのあえもの	もやし ピーマン						
			↑ドレッシング	〇ごまクリーミードレッシング						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。										
11	(金)	●	ごはん	〇白飯		622	17.2			
			ガンボスープ	鉄強化ウインナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】 にんじん たまねぎ セロリー にんにく オクラ なす 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 〇ウスターソース 〇コンソメ 〇チキンスープストック 〇赤ワイン なたね油 ローリエ 砂糖 一味唐辛子 食塩						
			とうにゅうコロッケ	豆乳コロッケ【パン粉(小麦・大豆)・小麦粉・豆乳(大豆)・たまねぎ・とうもろこし・ショートニング・加工でん粉・メチルセルローズ・砂糖・でん粉・果糖ぶどう糖液糖・ゼラチン・なたね油・食塩・デキストリン・酵母エキス・香辛料】 なたね油						
			↑バックソース	〇中濃ソース						
			サラダ	キャベツ きゅうり にんじん						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。										
14	(月)	●	ごはん	〇白飯		615	26.0			
			チゲスープ	押し豆腐(大豆) 豚肉 はくさい にんじん チンゲンサイ にんにく しょうが 〇赤みそ 〇醤油 〇豆板醤 〇甜麺醤 食塩 〇和風だし 〇料理酒 白すりごま 砂糖 ごま油						
			ぎょうざ 2こ	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】 なたね油						
			↑たれ	〇醤油 砂糖 〇穀物酢						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9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	(火)	●	こどもパン	〇こどもパン		601	29.6			
			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 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう						
			フライドチキン 2こ	鶏肉 食塩 こしょう しょうが にんにく パセリ オールスパイス でん粉 小麦粉 なたね油						
★9大アレルギー除去献立 ※裏の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。										
16	(水)	●	ごはん	〇白飯		623	25.1			◆◆
			うちまめじる	うち豆(大豆) だいこん にんじん 長ねぎ さといも ごぼう 〇白みそ 〇醤油 ☆だし昆布 ☆いわし煮干し厚削り						
			いわしのかばやき	いわし濃粉付き なたね油 〇醤油 砂糖 〇和風だし 一味唐辛子						
			ゴーヤーチャンプルー	ポークソーセージ【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】 押し豆腐(大豆) ゴーヤー にんじん もやし 鶏卵 〇料理酒 〇みりん風味調味料 〇和風だし 〇醤油 食塩 こしょう 〇かつお節 ごま油 なたね油						

アメリカの
いりょう

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ょう 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	
★9大アレルギー除去献立 ※下の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
17	(木)	●	ごはん	○白飯	668	25.8			
			はるさめスープ	春雨 豚肉 にんじん もやし こまつな きくらげ こしょう ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油 なたね油					
			ミンチ	豚肉 ○脱脂大豆 食塩 こしょう 砂糖 ○醤油 ○料理酒 ごま油 たまねぎ にんにく なたね油 じゃがいも					
			ミックスポンチ	ダイゼリー (みかん) 【みかん果汁・果糖ぶどう糖液糖・果糖・砂糖・グラニュー糖・ゲル化剤・酸味料・香料・クエン酸鉄Na】 ダイゼリー (シャインマスカット) 【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・ぶどう果汁・ゲル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・クエン酸鉄Na・ビタミンC・クチナシ色素】 ○パイン缶 ダイゼリー (りんご) 【りんご果汁・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・難消化性デキストリン・ゲル化剤・酸味料・香料】					
18	(金)	●	ごはん	○白飯	602	26.6			
			ぶたすきやき	豚肉 焼き豆腐(大豆) にんじん たまねぎ 長ねぎ はくさい えのきたけ しらたき なたね油 砂糖 ○醤油 ○料理酒 ○みりん 風味調味料 ○和風だし					
			だしまきたまご	だし巻き玉子【液卵・砂糖・醸造酢・でん粉(小麦)・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味料・植物油(大豆)・かつお節エキス・昆布だし・食塩・加工でん粉・増粘多糖類・アセチル化アジピン酸架橋でん粉・キサンタンガム・グァーガム】					
			ごぼうのあえもの	ごぼう きゅうり にんじん いんげん					
			↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング					
24	(木)	●	ちゅうかめん	○中華麺	675	25.9			
			みそラーメン	豚肉 もやし にんじん 長ねぎ たら にんにく しょうが 赤みそスープ【みそ(大豆)・ポークエキス(豚肉)・食塩・大豆油・ごま油・にんにく・しょうが・豚脂・すりごま・豆板醤(大豆)・香辛料・調味料・酒精・増粘剤】 ○赤みそ ○醤油 ○豆板醤 ○甜麺醤 食塩 こしょう ○和風だし ○料理酒 白すりごま 一味唐辛子 砂糖 ごま油					
			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・植物油(大豆)・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】 なたね油					
			だいこんのナムル	だいこん こまつな にんじん					
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング					
★9大アレルギー除去献立 ※下の9大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
25	(金)	●	だんごじる	だんご【もち米粉・加工でん粉】 鶏肉 にんじん だいこん こまつな ちらしかまぼこ【魚肉・加工でん粉・馬鈴薯でん粉・砂糖・発酵調味料・食塩・加工油脂・着色料】 ○薄口醤油 ○料理酒 食塩 ○和風だし	644	24.7			
			うさぎがたてりやきハンバーグ	うさぎ型ハンバーグ【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・トマトペースト・酵母エキス・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】 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 でん粉					
			あきのみかくごはんのぐ	豚肉 さつまいも にんじん しめじ えのきたけ ○干しいたけ 揚げ(大豆) グリンピース しょうが ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○和風だし なたね油					
28	(月)	●	ごはん	○白飯	618	25.2			
			とんじる	豚肉 木綿豆腐(大豆) 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					
			あじフライ	あじフライ【あじ・パン粉(小麦)・小麦粉・食塩・増粘多糖類】 なたね油					
			↑ソース	○中濃ソース					
29	(火)	●	すろっぽ	だいこん いんげん 揚げ(大豆) にんじん ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○穀物酢 ○和風だし なたね油 白すりごま ☆いわし煮干し厚削り	624	27.2			
			コッペパン	○コッペパン					
			コーヒーズゆうにゆう	コーヒーズ牛乳【生乳・砂糖・コーヒーズ・乳製品・重曹・活性炭処理水】					
			しろいんげんまめのスープ	白いんげん豆 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん いんげん 食塩 こしょう なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン					
			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					
30	(水)	●	パブリカとズッキーニのソテー	豚肉 赤パブリカ 黄パブリカ ズッキーニ たまねぎ ○コンソメ 食塩 こしょう なたね油	650	28.5	◆	◆	
			ごはん	○白飯					
			コーンとたまごのちゅうかスープ	鶏肉 鶏卵 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					
			ぶたにくのカルピソース	豚肉 ○料理酒 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 白すりごま 砂糖 でん粉					
			ちゅうかサラダ	キャベツ きゅうり にんじん 茎わかめ					
↑ドレッシング	○ノンオイル中華ごまドレッシング								
【各マークについての説明】					基準栄養価	650	26.8		
					(小学校の基準は3・4年生が基準になっています。)				
○	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	だして使用している食材です。☆かつお節、☆だし昆布、☆いわし煮干し厚削り							
★	9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・カシューナッツ の9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をお願い致します。 ※『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9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。 ※令和10年3月31日までに製造、加工、輸入、販売される加工食品のアレルギー表示については、カシューナッツが明記されていない場合があります。							
◆	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。 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)