



3月



しょうがっこう こんだてひょう



☆6ねんせいにおもいできゅうしょくアンケートをしました。
そつぎょうまでにたべてもらいたいとおもい、こんだてにたくさんとりいれてみました！！

令和4年

吉川市学校給食センター

Table with columns for date (ひにち), day of week (ようび), school type (学校種別), menu name (こんだてめい), ingredients (献立の使用食材料), and nutritional values (栄養価). Rows include meals like 'バターロールコッペがた', 'ごはん', 'はるやさいのポトフ', 'ひなまつり こんだて', etc.

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こ ん だ て め い	こ ん だ て し ょう し 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
14 (月)	●	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	662	28.0	◆	◆
			はっぼうさい	豚肉 いか短冊切り (※コンタミネーション:小麦) ○うずら卵水煮 はくさい にんじん ○たけのこ 玉ねぎ しょうが きくらげ 青ピーマン でん粉 なたね油 ごま油 ○醤油 食塩 ○豚ガラスープ ○中華スープの素 ○こしょう ○オイスターソース ○料理酒				
			ぼうぎょうざ	棒餃子【小麦粉・こんにゃく粉・大豆粉末・食塩・砂糖・小麦でん粉・粉末状小麦たん白】 (※コンタミネーション:卵・乳・えび・かに・いか・牛肉・ゼラチン・ごま) なたね油				
			チャプチェ	鶏肉 玉ねぎ にんじん チンゲンサイ 春雨 砂糖 ○みりん風味調味料 ごま油 なたね油 ○料理酒 ○醤油 ○豚ガラスープ ○こしょう ○オイスターソース				
15 (火)	●	ス プ ー ン	★ おもいできゅうしょくアンケート だい1い あげパン		683	22.4		
			あげパン(シュガー)	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・マーガリン・砂糖・国産脱脂粉乳・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に小麦・乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま) きび砂糖 三温糖 なたね油 食塩				
			コンソメスープ	レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) はくさい にんじん こまつな 玉ねぎ しめじ なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう				
			ポテトのミートグラタン	豚肉 ピザ用チーズ(乳) にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム ○ホールトマト缶 角切りじゃがいも【じゃがいも・シリコーン樹脂製剤・リン酸塩製剤・L-アスコルビン酸】 (※コンタミネーション:小麦・卵・大豆・豚肉・米) なたね油 砂糖 小麦粉 食塩 ○こしょう ○ケチャップ ○赤ワイン				
			スナッペンどうりサラダ	スナッペンどうり キャベツ ○ホールコーン				
			↑ドレッシング	○イタリアンドレッシング				
16 (水)	●	●	★7大アレルギー除去献立 ※下の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		592	29.1		
			ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)				
			さわにわん	豚肉 豆腐干絲(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 油揚げ(大豆) にんじん だいこん 長ねぎ こまつな 干しいたけ なたね油 ○料理酒 食塩 ○薄口醤油 ○こしょう				
			とりにくのねぎしおやき	鶏肉 長ねぎ ごま油 食塩 ○こしょう				
			ごぼういりかみかみあげだんご	大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・酸化防止剤】 ごぼう でん粉 なたね油 砂糖 ○醤油 ○穀物酢				
17 (木)	●	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	649	24.3		
			ちゅうかだいこんスープ	鶏肉 チンゲンサイ にんじん だいこん 長ねぎ きくらげ でん粉 なたね油 ごま油 ○中華スープの素 ○醤油 食塩 ○こしょう ○豚ガラスープ				
			はるまき	春巻【キャベツ・タマネギ・人参・豚脂・春雨・大豆蛋白・醤油(小麦・大豆)・馬鈴薯澱粉・食塩・砂糖・ブドウ糖・菜種油・チキンエキス・調味料(鶏肉)・にら・干し椎茸・コショウ・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・大豆・オレンジ・鮭・かに・えび・いか・ごま) なたね油				
			ブルコギ	豚肉 玉ねぎ にんじん にら にんにく ごま油 砂糖 なたね油 ○醤油 ○こしょう				
18 (金)	●	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	648	26.5		
			かんとくに	鶏肉 ○あげこうや だいこん にんじん ごぼう スナッペンどうり 里芋 こんにゃく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○和風だし				
			てりやきハンバーグ	ハンバーグ【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキスパウダー・酵母エキス・植物油(大豆)・加工デンプン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・ココア・硫酸Ca】 (※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・さば・バナナ・りんご・ゼラチン・魚介類) 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○醤油 ○料理酒				
			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				
22 (火)	●	ス プ ー ン	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	655	20.3		
			ミネストローネ	鶏肉 にんじん 玉ねぎ こまつな しめじ ○ホールトマト缶 ○トマトピューレー じゃがいも シェルマカロニ(小麦) なたね油 砂糖 ○コンソメ 食塩 ○こしょう ○チキンスープストック ○白ワイン ローリエ				
			コロッケ	コロッケ【じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・ワイン・食用大豆油・コショウ・パン粉(小麦)・バターミックス(小麦)・イーストフード・ビタミンC・増粘剤】 (※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
			コーンといんげんのソテー	レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) ○ホールコーン いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) なたね油 食塩 ○こしょう				
			ふりかけ	○おおかかふりかけ				
23 (水)	●	フ ォ ー ク	★7大アレルギー除去献立 ※下の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください		708	27.0		
			★ おもいできゅうしょくアンケート だい2い ケーキ ・ だい4い とりにくのからあげ					
			わかめごはん	わかめごはん【精白米・強化米・わかめ・砂糖・食塩・酵母エキス】 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・えび・かに)				
			みそしる	油揚げ(大豆) 木綿豆腐(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し 長ねぎ かぶ かぶ菜 キャベツ				
			とりにくのからあげ 2こ	鶏肉 しょうが にんにく でん粉 なたね油 ○料理酒 ○醤油				
			レタスイりこんにゃくサラダ	レタス きゅうり にんじん サラダこんにゃく				
↑ドレッシング	○減塩和風ドレッシング							
おいおいケーキ	お祝いケーキ【豆乳加工品(大豆)・豆乳(大豆)・グラニュー糖・米粉・食用加工油脂・調整豆乳粉末(大豆)・ばれいしょでん粉・ぶどう糖果糖液糖・植物油・還元水あめ・いちご果汁・乾燥いちごフレーク・トレハロース・加工でん粉・増粘多糖類・膨張剤・香料・クチナシ・カロテノイド】							
【各マークについての説明】					基準栄養価		650	21~32
○	加工品	月に何度も使用する加工品です。毎学期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。原料表は学期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(※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)、☆煮干し(※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび)等)						
★	7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 の7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7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。 <p>※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ても、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)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 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・学び→学校給食)								