



ひ に ち	よ う び	に き せ い	こ ん だ て め い	こ ん だ て し ょう じ ょう ご 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	豚 肉 除 去 食
12 (火)			★7大アレルギー除去献立 ※裏の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		632	29.6			
			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)					
			みそしる	木綿豆腐 (大豆) ○干しわかめ ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し 玉ねぎ じゃがいも					
			さばのしおやき	塩さば (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) なたね油					
			こんにゃくサラダ	キャベツ きゅうり にんじん サラダこんにゃく					
			↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング					
1年生 補食給食			● フラワーロール	フラワーロール【輸入小麦粉・県産小麦粉・砂糖・マーガリン・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、大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	285	10.3			
			★7大アレルギー除去献立 ※裏の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		652	24.4			
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)								
ちゅうかだいこんスープ	鶏肉 こまつな 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 ○コンソメ ○醤油 食塩 ○こしょう ○豚ガラ								
ぶたにくのカルピソース	豚肉 ○コチュジャン にんにく こねぎ ごま油 ○みりん風味調味料 白いりごま 砂糖 でん粉 ○料理酒 ○醤油								
はるさめサラダ	キャベツ きゅうり にんじん 春雨 なたね油								
↑ドレッシング	○棒棒鶏ドレッシング								
1年生 補食給食			● 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)	305	10.1			
			ふりかけ	○おおかふりかけ					
にゅうがく しんきゅう おいおいこんだて			★7大アレルギー除去献立 ※裏の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		698	22.3			
			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)					
14 (木)	ス プ ー ン	●	わふうチキンカレー	鶏肉 ○とりレパシーそばろ 玉ねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが じゃがいも ○みりん風味調味料 ○でん粉カレールウ	698	22.3			
			キャベツとツナのソテー	○ツナフレーク キャベツ こまつな 玉ねぎ にんじん なたね油 ○チキンスープストック ○醤油 食塩 ○こしょう					
			おいおいデザート	お祝いクレープ【豆乳 (大豆)・砂糖・加工油脂・米粉・いちご・ぶどう糖果糖液糖・植物油 (大豆)・水あめ・調整豆乳粉末 (大豆)・いちご果汁・麦芽糖・加工デンプン・増粘多糖類・乳化剤 (大豆)・炭酸Ca・香料・ビタミンC・凝固剤・紅麴色素・メタリン酸Na・カラメル色素・酸味料・ピロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素】 (※コンタミネーション:大豆・もも・りんご・バナナ)					
15 (金)	ス プ ー ン	●	★7大アレルギー除去献立 ※裏の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		625	26.4			
			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)					
			よしかわさんレタスとトマトのスープ	レパシー入りウインナー【豚肉・豚レパシー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) トマト レタス 玉ねぎ					
			とりにくのレモンソース	鶏肉 ○レモン果汁 でん粉 なたね油 砂糖 ○醤油					
			コーンサラダ	ホールコーン にんじん きゅうり キャベツ					
			↑ドレッシング	○おろし玉葱ドレッシング					
18 (月)		●	★7大アレルギー除去献立 ※裏の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		626	25.0			
			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)					
			とんじる	豚肉 木綿豆腐 (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう 里芋 こんにゃく ごま油					
			いわしのかばやき	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 砂糖 一味唐辛子 ○醤油 ○和風だし					
			きりぼしだいこんのもの	油揚げ (大豆) 切干大根 いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) にんじん 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○					
			↑ドレッシング	○料理酒 ○和風だし					
19 (火)	ス プ ー ン	●	フラワーロール	フラワーロール【輸入小麦粉・県産小麦粉・砂糖・マーガリン・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、大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	632	23.7			
			はるやさいのコンソメスープ	鶏肉 玉ねぎ キャベツ にんじん かぶ かぶ葉 しめじ ○コンソメ ○チキンスープストック 食塩 ○こしょう ローリエ					
			フランクのケチャップソース	レパシー入りフランク【豚肉・豚レパシー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) なたね油 砂糖 ○ケ					
			マセドアンサラダ	にんじん きゅうり ホールコーン じゃがいも					
			↑ドレッシング	○サウザンアイランドドレッシング					
20 (水)		●	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)	661	30.6			
			ちゅうかやさいスープ	○なると にんじん 長ねぎ チンゲンサイ ○たけのこ きくらげ キャベツ でん粉 なたね油 ごま油 白いりごま ○中華スープの素					
			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					
			なまあげのチリソースに	鶏肉 生揚げ (大豆) 玉ねぎ 長ねぎ にんにく しょうが 砂糖 なたね油 ごま油 でん粉 ○料理酒 ○ケチャップ ○醤油 ○コン					
マカオ	★7大アレルギー除去献立 ※裏の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		639	23.1					
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)								
カンジャデフランゴ	鶏肉 ハム【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・大豆・小麦) 玉ねぎ こまつな にんじん キャベツ 長								
ミンチ	豚肉 ○脱脂大豆 玉ねぎ にんにく 砂糖 ごま油 なたね油 じゃがいも 食塩 ○こしょう ○醤油 ○料理酒								
21 (木)	ス プ ー ン	●	リングバイン 2こ	ベビーバイン缶【パイナップル・砂糖・酸味料】	639	23.1			

ひ に ち	よ う び	調理の 方法	に て お か 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	卵 乳 除 去 食
22 (金)	ス プ ー ン	●		★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		658	25.4			
				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)					
				おまめのトマトスープ	白いんげん豆 (※コンタミネーション:大豆) 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) 玉ねぎ にんじん いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・山芋) ○ホールトマト缶 トマトピューレー ジャガイモなたね油 砂糖 食塩 ○こしょう ○チキンスープストック ○コンソメ ○白ワイン パセリ					
				てりやきハンバーグ	ハンバーグ【豚肉・鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・でん粉・粉末状植物性たん白(大豆)・ドロマイト・ぶどう糖加工品・ポークエキス(豚肉)・発酵調味料・食塩・加工油脂・酵母エキス・チキンブイヨン(鶏肉)・加工でん粉・クエン酸鉄Na・その他キャリアオーバー等(大豆)】 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○醤油 ○料理酒					
カラフルソーテー	豚肉 キャベツ にんじん 黄ピーマン 青ピーマンなたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう									
25 (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)	614	29.1			
				おかめどんのぐ	豚肉 ○なると しょうが 玉ねぎ ほうれんそう しらたき 車麩(小麦)なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 ○醤油					
				あつやきたまご	五目だし巻き玉子【鶏卵・砂糖・人参・ほうれん草・しいたけ・しょうゆ(小麦・大豆)・大豆油・発酵調味料・醸造酢・魚介エキス(さば)・こんぶ調味液・食塩・ねぎ・甘酢生姜・加工デンプン・酢酸ナトリウム製剤・酸味料・調味料・甘味料・カラシ抽出・ホップ抽出】 (※コンタミネーション:鶏肉・豚肉)					
				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					
26 (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)	635	26.4	◆	◆	
				たまごとコーンのちゅうかスープ	鶏肉 鶏卵 長ねぎ ホールコーン チンゲンサイ きくらげ でん粉 ごま油 ○クリームコーン ○中華スープの素 ○料理酒 食塩 ○こしょう					
				ぼうぎょうざ	棒餃子【キャベツ・玉ねぎ・にら・しょうが・豚肉・鶏肉・豚脂・粒状植物性たん白(大豆)・パン粉(小麦)・加工でん粉・食用植物油脂(大豆)・しょうゆ(小麦・大豆)・食塩・酵母エキス・砂糖・香辛料・小麦粉・酒精・麦芽糖】 (※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・いか・オレンジ・牛肉・さけ・さば・ごま・りんご・ゼラチン・魚介類)なたね油					
				ホイコウロウ	豚肉 ○赤みそ ○甜麺醬 玉ねぎ キャベツ 青ピーマン しょうが なたね油 砂糖 ごま油 でん粉 ○こしょう ○醤油 ○料理酒 食塩					
27 (水)	●			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)	637	20.7			
				よしかわじる	○なると 生揚げ(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 長ねぎ こまつな にんじん だいこん でん粉 ○醤油 食塩 料理酒					
				コロッケ	野菜コロッケ【ばれいしょ・パン粉(小麦・乳・大豆)・小麦粉・たまねぎ・にんじん・小麦粉加工品・とうもろこし・砂糖・グリーンピース・マーガリン(大豆)・食塩・調味料・乳化剤・大豆たん白加水分解物】なたね油					
				↑ソース	○中濃ソース					
				おんやさいのごまよごし	いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) にんじん キャベツ					
↑たれ	砂糖 黒すりごま ○醤油									
28 (木)	●			じごなうどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩(原材料の一部に小麦を含む)】 (※コンタミネーション:そば・卵)	602	27.1			
				きつねうどん	油揚げ(大豆) 豚肉 細切り昆布 ☆だし昆布 ☆かつお節 にんじん 長ねぎ こまつな えのきたけ 砂糖 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○料理酒 食塩					
				きびなごサクサクやき 2ひき	きびなごサクサク焼き【きびなご・小麦粉・植物性油脂・澱粉・醤油(小麦・大豆)・みりん・発酵調味料・コーンフラワー・食塩・砂糖・植物性たんぱく(大豆)・ショウガ・粉末醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・膨張剤】 (※コンタミネーション:えび・さば・いか・ごま・乳・卵・豚肉)なたね油					
				いそかあえ	緑豆もやし キャベツ きゅうり にんじん					
				↑たれ	○焼きのり ○醤油 ○和風だし					
【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)、☆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】

- 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→学校給食→【学校給食】に関するお知らせ)

4月から、「日本の料理」、「世界の料理」の献立がスタートします！

日本の料理、世界の料理の日は、その国や地域の郷土料理や特徴のある料理、食べ物を取り入れた献立です。

✿日本の料理✿ 私たちの郷土『埼玉県、吉川市』

今月の「日本の料理」は『吉川』です。「吉川汁」は吉川でたくさん作られている長ねぎと小松菜を使ったすまし汁です。「ごまよごし」は黒ごまを使ったごま和えで、黒ごま入りのたれで野菜がよごれているように見えることから「ごまよごし」と呼ばれるようになりました。

➔世界の料理➔ 『マカオ』

「世界の料理」は『マカオ』です。マカオは今年の東京パラリンピックで吉川市のホストタウンとなった国です。昨年、マカオ料理を給食で提供しました。とても好評だったマカオのそばろご飯の具の「ミンチイ」と「カンジャデフランゴ」という煮込みスープです。