

日	曜日	アレルギー対応	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応	
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去食	乳除去食
<p align="center"><b>★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください</b></p>									
3	(月)	スプーン	●	ご飯	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)	802	27.8		
				吉川産小松菜のグリーンカレー	鶏肉 豆乳 (大豆) 赤ピーマン 玉ねぎ なす にんにく しょうが 吉川産小松菜ペースト (※コンタミネーション:大豆) クミン粉末 ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】なたね油 米粉 ○でん粉カレールウ ○カレー粉 コリアンダー ○白ワイン ○コンソメ 食塩 こしょう				
				なまずのバジルソース 2個	なまず下味でん粉付【なまず・でん粉・食塩・こしょう】(※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) バジル 玉ねぎ にんにく なたね油 オリーブオイル でん粉 ○薄口醤油 食塩 ○コンソメ				
				吉川産ミニトマト 3個	ミニトマト				
4	(火)	●	ご飯	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)	850	32.5			
			中華大根スープ	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					
			揚げ餃子 3個	餃子【キャベツ・豚肉・豚脂・粒状小麦たんぱく・パン粉 (小麦)・馬鈴薯澱粉・にら・ポークエキス (豚肉)・砂糖・食塩・醤油 (小麦・大豆)・オイスターソース (大豆)・こしょう・小麦粉・イーストフード・ビタミンC・加工澱粉・ペニコウジ色素・アミノ酸・カラメル色素・クエン酸】(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) なたね油					
			豚肉とピーマンの炒め物	豚肉 豆腐干絲 (大豆) 青ピーマン 赤ピーマン ○たけのこ ○干しいたけ 砂糖 でん粉 ごま油 なたね油 ○料理酒 ○醤油 ○オイスターソース					
5	(水)	スプーン	●	食パン	食パン【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)	821	31.1		
				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) キャベツ 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				
				チーズオムレツ	チーズオムレツ【鶏卵・プロセスチーズ (乳)・砂糖・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:豚肉・鶏肉・小麦・さば・りんご) なたね油				
				ナポリタン	豚肉 玉ねぎ にんじん エリンギ 青ピーマン ホールトマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】○スパゲティ (小麦) なたね油 砂糖 ○ケチャップ ○中濃ソース ○チキンスープストック 食塩 こしょう				
6	(木)	●	★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください		821	34.0			
			ご飯	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)					
			生揚げと野菜のみそ汁	生揚げ (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り だいこん にんじん こまつな じゃがいも					
			豚肉のしょうが焼き	豚肉 しょうが なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○料理酒 ○醤油					
			磯香和え	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					
7	(金)	●	もち玄米入りご飯	精白米 強化米 もち玄米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	867	32.0			
			七夕汁	豚肉 星型かまぼこ【魚肉・うらごし南瓜・加工澱粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩】(※コンタミネーション:小麦・大豆) 魚そうめん【たら・発酵調味料・水あめ・砂糖・食塩・加工澱粉・トレハロース】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉) ☆かつお節 ☆だし昆布 オクラ みつば にんじん だいこん ○醤油 食塩					
			星型ハンバーグの照り焼きソース	星型ハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・豚脂・粒状植物性たん白 (大豆)・豚肉・砂糖・水溶性食物繊維・粉末状植物性たん白 (大豆)・酵母エキス・トマトペースト・ぶどう糖・食塩・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・加工デンプン・セルロース・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄】(※コンタミネーション:牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま) 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○醤油 ○料理酒					
			小松菜のおかか炒め	鶏肉 油揚げ (大豆) ○かつお節 こまつな にんじん 緑豆もやし なたね油 ○和風だし ○薄口醤油					
			七夕デザート	七夕クレープ【豆乳 (大豆)・加工油脂・砂糖ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・植物油 (大豆)・米粉・水あめ・レモン果汁・大豆粉・小麦不使用しょうゆ (大豆)・加工デンプン・トレハロース・増粘剤・乳化剤 (大豆)・ゲル化剤・香料・安定剤・ビタミンC・酸味料・メタリン酸Na・カラメル色素・ピロリン酸第二鉄・ペニバナ黄色素・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)					
10	(月)	●	ご飯	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)	819	26.4			
			みそ汁	木綿豆腐 (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り 玉ねぎ キャベツ にんじん					
			コロッケ	野菜コロッケ【馬鈴薯・にんじん・グリーンピース・たまねぎ・こしょう・砂糖・食塩・パン粉 (小麦)・小麦粉・とうもろこし澱粉・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・豚肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま) なたね油					
			↑ソース	○中濃ソース					
			細切り昆布の煮物	細切り昆布 油揚げ (大豆) 豚肉 にんじん いんげん ごま油 砂糖 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし					
			ふりかけ	○おかかふりかけ					
11	(火)	スプーン	●	コッペパン	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)	834	38.7		
				白いんげん豆のスープ	白いんげん豆【白いんげん豆・重曹】キャベツ 玉ねぎ にんじん パセリ じゃがいも なたね油 食塩 こしょう ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン				
				焼きフランク	鉄強化フランク【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】(※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・小麦・大豆) なたね油				
				ラタトゥイユ	鶏肉 玉ねぎ ズッキーニ なす 青ピーマン 黄ピーマン にんにく ホールトマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 バジル オリーブオイル ○ケチャップ ○白ワイン ○コンソメ 食塩 こしょう				

フランスの家庭料理

日	曜日	アレルギー対応食提供日	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
12	(水)	●		ご飯	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)	794	22.0		
				トックスープ	鶏肉 ○干しいたけ 長ねぎ チンゲンサイ にんじん トック餅【米・澱粉・食塩・酒精】 ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○豚ガラスープ こしょう				
				春巻	鉄強化春巻【キャベツ・玉ねぎ・豚肉・にんじん・たけのこ・春雨・しょうゆ(大豆・小麦)・食塩・大豆植物性たんぱく・馬鈴薯澱粉・砂糖・ぶどう糖・にら・なたね油・こしょう・ごま油・ガラスープ(鶏肉)・干し椎茸・ピロリン酸第二鉄製剤・にんにく・小麦】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・いか・さけ) なたね油				
				炒めナムル	緑豆もやし にんじん えのきたけ こまつな にんにく なたね油 ごま油 白いりごま ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩				
13	(木)	●		ご飯	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)	828	34.2		
				僧兵汁	和歌山県の郷土料理 豚肉 木綿豆腐(大豆) ○赤みそ ○白みそ だいこん にんじん ごぼう こまつな ○干しいたけ にんにく しょうが じゃがいも こんにゃく なたね油 鶏がらだし【鶏肉粉末・でん粉分解物・砂糖・酵母エキス粉末・昆布エキス粉末・でん粉】				
				鶏肉の唐揚げ 2個	鶏肉 しょうが にんにく でん粉 なたね油 ○料理酒 ○醤油				
				ココロきゅうり	きゅうり				
				↑ドレッシング	○青じそドレッシング				
14	(金)	スプーン	●	ご飯	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)	788	37.5		
				フォースープ	ベトナムの料理 豚肉 にんじん 緑豆もやし こねぎ きくらげ ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】 レモン果汁【レモン・酸味料・香料・保存料】 平打ち米粉めん【米・馬鈴薯澱粉】(※コンタミネーション:大豆) なたね油 ○中華スープの素 ○薄口醤油 ○豚ガラスープ 食塩 こしょう				
				ガバオライスの具	タイの料理 鶏肉 ○脱脂大豆 ○豆板醤 玉ねぎ 赤ピーマン こまつな にんにく バジル ナンプラー【カタクチイワシ・食塩】 砂糖 なたね油 ○醤油 ○オイスターソース 食塩 ○料理酒				
				冷凍みかん	冷凍みかん				
18	(火)	●		★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください		855	40.7		
				ご飯	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)				
				夏野菜のみそ汁	木綿豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り かぼちゃ みょうが なす オクラ				
				さばの塩焼き	塩さば切り身 なたね油				
						基準栄養価		830	27~41.5

【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	だしで使用する食材です。☆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)、☆いわし煮干し厚削り(※コンタミネーション:さば)
★	7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 の7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】

<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>※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)</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
--

★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)



7月2日は「なまずの日」

★7月2日を「なな(7)まる(0)ツー(2)」と読むことから由来しています。  
 ★江戸川、中川という川に挟まれた吉川市には川魚を食べる食文化があり、なまずも食べられていました。最近では食べる機会も少なくなっています。給食では「なまずの日」にちなんで、7月3日(月)に、市内全小・中学校で「なまずの日献立」を提供します。  
 和歌山県産のなまずを使ったおかず、吉川産小松菜のグリーンカレー、吉川産ミニトマト、吉川産ブルーベリーのゼリーが登場します。おたのしみ!



なまりん