

| ひ に ち | よ う び | 使用する器具 に よ う | に こ 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 | |
| 20 | (月) | | ● | にほんのりょうり いわてけん | 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) | 656 | 27.9 | ◆ | ◆ |
| | | | | はっと | 豚肉 ☆かつお節 ☆だし昆布 はくさい にんじん こまつな だいこん すいとん【小麦粉・食塩・加工でん粉・酸味料】 (※コンタミネーション:そば・卵) ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ○醤油 | | | | | |
| | | | | あぶらふのたまごとじどんぐ | 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ にんじん 干しいたけ スナックえんどう 油麩【小麦粉・グルテン(小麦)・大豆油】 三温糖 なたね油 ○醤油 ○和風だし | | | | | |
| | | | | むろねりんご | りんご 食塩 | | | | | |
| 21 | (火) | 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 | | 624 | 26.8 | | | |
| | | | | 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) | | | | | |
| | | | | 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 パセリ 玉ねぎ しめじ なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 こしょう | | | | | |
| | | | | とりにくのてりやき | 鶏肉 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 でん粉 ○醤油 ○料理酒 | | | | | |
| | | | | ツナポテト | ○ツナフレーク にんじん 玉ねぎ いんげん じゃがいも なたね油 食塩 こしょう ○コンソメ | | | | | |
| 22 | (水) | 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 | | 615 | 32.1 | | | |
| | | | | ムグック(かんこくふうだいこんスープ) | 鶏肉 ☆いわし煮干し厚削り チンゲンサイ だいこん 長ねぎ にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 食塩 こしょう ○豚ガラスープ | | | | | |
| | | | | いかのかんこくソース | いか切身 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 一味唐辛子 ごま油 白いりごま ○醤油 ○料理酒 | | | | | |
| 24 | (金) | | ● | わしよくのひ こんだて | 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) | 663 | 26.9 | | |
| | | | | りきゅうじる | 豚肉 油揚げ(大豆) ○白みそ ☆かつお節 にんじん 長ねぎ 干しいたけ だいこん 里芋 (※コンタミネーション:大豆) 練りごま 白すりごま ごま油 | | | | | |
| | | | | こもちししゃものさやまちゃフライ 1~2ねん:1びき 3ねん~:2ひき | 子持ちししゃもの狭山茶フライ【カラフトししゃも・食塩・パン粉(小麦)・でん粉・小麦・小麦でん粉・粉末状大豆たん白・増粘剤・煎茶・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) なたね油 | | | | | |
| | | | | ↑ソース | ○中濃ソース | | | | | |
| 27 | (月) | | ● | けんさんだいずのごもくまめ | 大豆水煮 鶏肉 にんじん いんげん 角切り昆布 ごぼう 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 | 680 | 30.0 | | | |
| | | | | 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) | | | | | |
| | | | | はるさめスープ | 豚肉 にんじん ○たけのこ チンゲンサイ 春雨 ごま油 なたね油 ○醤油 ○中華スープの素 食塩 こしょう | | | | | |
| | | | | ユーリンチー 2こ | 鶏肉 長ねぎ しょうが でん粉 なたね油 砂糖 ごま油 ○料理酒 ○醤油 ○穀物酢 | | | | | |
| | | | | なまあげのチリソースに | 鶏肉 生揚げ(大豆) 玉ねぎ グリンピース 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 ○コンソメ ○穀物酢 | | | | | |
| 28 | (火) | ス プ ー ン | ● | あげパン(ココア) | 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) ココア 砂糖 なたね油 食塩 | 662 | 24.5 | | | |
| | | | | ABCスープ | 鶏肉 こまつな にんじん 玉ねぎ しめじ アルファベットマカロニ(小麦) なたね油 ○醤油 こしょう ○コンソメ 食塩 | | | | | |
| | | | | フランクのケチャップソース | 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・大豆・小麦) なたね油 砂糖 ○ケチャップ ○中濃ソース | | | | | |
| | | | | やさいサラダ | キャベツ きゅうり にんじん | | | | | |
| | | | | ↑ドレッシング | ○イタリアンドレッシング | | | | | |
| 29 | (水) | 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) | 643 | 25.0 | | | |
| | | | | よしかわさんだいこん・ねぎのカレー | 鶏肉 ○とりレバーそぼろ 吉川産だいこん 吉川産だいこん葉 吉川産長ねぎ 玉ねぎ にんじん にんにく しょうが ○みりん風味調味料 ○でん粉カレールウ なたね油 ○醤油 ○カレー粉 ○和風だし | | | | | |
| | | | | ゆでたまご | 鶏卵 | | | | | |
| | | | | もやしのソテー | 豚肉 青ピーマン にんじん 緑豆もやし でん粉 なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう | | | | | |
| 30 | (木) | 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) | 631 | 23.6 | | | |
| | | | | ジュリエンスープ | 豚肉 はくさい にんじん 玉ねぎ えのきたけ 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○薄口醤油 こしょう | | | | | |
| | | | | ハンバーグのシャリアピンソース | 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・その他キャリアーオーバー等(大豆)】 にんにく 玉ねぎ オリーブオイル ○みりん風味調味料 砂糖 ○赤ワイン ○醤油 ○穀物酢 | | | | | |
| | | | | こんさいのチョップドサラダ | ごぼう れんこん 枝豆(大豆) 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 | | | | | |
| 【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)、☆いわし煮干し厚削り |
| ★ | 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・産地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ないけれども、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アー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)