

令和5年度

吉川市立学校給食センター

ひ に ち	よ う び	に よ う び	こんだて めい	こんだて しょうがっこう 献立の使用食材料		栄養価		アレルギー 除去 食品	アレルギー 除去 食品			
				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)					
1 (金)			★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。				606	27.1				
			はつがげんまいりごはん	精白米 強化米 発芽玄米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	606	27.1						
			けんちんじる	鶏肉 木綿豆腐(大豆) さといも (※コンタミネーション:大豆) だいこん にんじん ごぼう ながねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆								
			ささみのあまからあげ	鶏肉 でん粉 なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖								
			なのはなおいんやさい	なばな キャベツ にんじん								
↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング											
ひなまつり こんだて			すめし				658	30.2	◆	◆		
			はながたかまほこいりすましじる	豚肉 豆腐干絲(大豆) だいこん にんじん 花型かまぼこ【魚肉・加工デンプン・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩・トマト色素】(※コンタミネーション:小麦・大豆) えのきたけ みずな ○薄口醤油 ○料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節								
			にくだんごのてりやきソース 1・2ねん:2こ 3ねん~:3こ	肉団子【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・粒状小麦蛋白・醤油(小麦・大豆)・生姜・砂糖・食塩・コショウ・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 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 でん粉								
4 (月)			ちらしずしのご				658	30.2	◆	◆		
			むきえび【えび・食塩】(※コンタミネーション:えび・かに・いか) にんじん れんこん ○たけのこ ○干しいたけ かんぴょう 油揚げ(大豆) 炒り卵【鶏卵・上新粉・砂糖・でん粉・植物油(大豆)・食塩・醸造酢】 グリンピース 砂糖 ○料理酒 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○和風だし									
5 (火)			☆思い出給食アンケート 第9位「春雨スープ」				602	32.1	◆	◆		
			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)								
			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								
			いかのねぎしおやき	いか切身 ながねぎ 食塩 ごま油 こしょう								
			チーズタッカルビ	鶏肉 ○醤油 ○料理酒 砂糖 にんにく しょうが なたね油 キャベツ たまねぎ ながねぎ トック餅【米・でん粉・食塩・酒精】 白菜キムチ【白菜・大根・唐辛子・にんにく・にんじん・長ネギ・生姜・食塩・砂糖・昆布・酵母エキス】 角切りチーズ【ナチュラルチーズ(乳)・乳化剤・セルロース】 ○コチュジャン 食塩 こしょう でん粉 ごま油								
6 (水)	ス プ リ ン		☆思い出給食アンケート 第5位「コロコロきゅうり」				636	24.1				
			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)								
			ABCスープ	アルファベットマカロニ(小麦) 鶏肉 にんじん たまねぎ こまつな しめじ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう								
			レバーとポテのマリナスソース	豚レバー下味でん粉付き【豚レバー・でん粉・香辛料・しょうゆ・砂糖・米発酵調味料】 じゃがいも なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖								
			コロコロきゅうり	きゅうり								
7 (木)			メニュー部門 入賞作品:「吉川産の野菜を使った絶品ラーメン」南中2年 池田未来翔さん				642	29.9				
			ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・果糖小麦粉・食塩・かんすい】(※コンタミネーション:そば・卵)								
			よしかわさんのやさしいきつかつたげびんラーメン	豚肉 にんにく しょうが なたね油 たまねぎ ながねぎ キャベツ こまつな ○豚がらスープ ○中華スープの素 ○醤油 食塩 ごま油 こしょう								
			たこやき	たこ焼き【かつおだし(小麦)・小麦粉・たこ・キャベツ・揚げ玉(小麦)・植物油(大豆)・ねぎ・膨張剤・生姜酢漬・砂糖・食塩・調味料】 なたね油								
			もやしのソテー	焼き豚【豚肉・醤油(小麦・大豆)・砂糖・水あめ・食塩・醸造酢・生姜】(※コンタミネーション:豚肉・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・乳) もやし ピーマン にんじん ○中華スープの素 ○薄口醤油 食塩 こしょう なたね油								
8 (金)	ス プ リ ン		☆思い出給食アンケート 第2位「カレー」・第7位「フルーツ杏仁」				701	25.2	◆	◆		
			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)								
			ビーフカレー	牛肉 じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが グリンピース ○ケチャップ ○中濃ソース ○オレールウ ○でん粉カレールウ ○赤ワイン こしょう なたね油 ○カレー粉								
			ゆでたまご	鶏卵								
			フルーツあんじん	○みかん缶 ○黄桃缶 ○パイナップル 杏仁豆腐(ブレン)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食用植物油・寒天・乳たん白(乳)・ホエイパウダー(乳)・香料・乳化剤(大豆)・乳化剤(大豆)・ビタミンC・クエン酸・pH調整剤】(※コンタミネーション:乳・大豆) 杏仁豆腐(いちご)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食用植物油・寒天・乳たん白(乳)・ホエイパウダー(乳)・香料・乳化剤(大豆)・乳化剤(大豆)・ビタミンC・クエン酸・pH調整剤・野菜色素(大豆)・パプリカ色素(大豆)】(※コンタミネーション:乳・大豆) タイスゼリー(白桃)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・白桃ピューレ・乳酸Ca・乳化剤・酸味料・香料(もも)・ビタミンC・着色料】(※コンタミネーション:小麦・卵・乳)								
11 (月)	い い が た げ ん の き ょう ど り よ う り		★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。				635	25.3				
			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)								
			とんじる	豚肉 木綿豆腐(大豆) じゃがいも だいこん にんじん ながねぎ ごぼう こんにゃく ○赤みそ ○白みそ ごま油 ☆いわし煮干し 厚煎り								
			にぎすのこめこいそべフライ 1・2ねん:1びき 3ねん~:2びき	にぎすの米粉薄皮フライ【にぎす・うるち米粉・食用玉米油・三温糖・生イースト・食塩・トレハロース・pH調整剤・増粘剤・米粉・あおさ粉】(※コンタミネーション:小麦・えび・かに・さけ・ゼラチン) なたね油								
			↑ソース	○中濃ソース								
12 (火)	ウ ズ ベ キ ス タ ン の か て い り よ う り	ス プ リ ン	★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。				629	27.1				
			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)								
			マスタヴァ(こめいりトマトスープ)	鶏肉 アルファ米【うるち米】 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー トマト しめじ なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう ○チキンスープストック 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 砂糖 ○白ワイン クミン								
			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・ボーケキス(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)・加工デンプン・クエン酸Na・その他キャリアーオーバー等(大豆)】 たまねぎ にんにく オリーブオイル ○赤ワイン ○醤油 ○みりん風味調味料 砂糖 ○穀物酢								
			ブロッコリーのガーリックソテー	ブロッコリー ○ツナフレーク キャベツ にんにく 食塩 ○薄口醤油 こしょう オリーブオイル								
13 (水)			★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。				599	25.4				
			☆思い出給食アンケート 第8位「わかめご飯」									
			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)								
			よしかわじる	木綿豆腐(大豆) ○なると だいこん こまつな にんじん ながねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩 でん粉 ☆だし昆布 ☆かつお節								
			ぶたにくのみそだれ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) ○料理酒 なたね油 しょうが ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○赤みそ でん粉								
ごまよごし	キャベツ いんげん にんじん											
↑ごまだれ	黒すりごま ○醤油 砂糖											

ひ に ち	よ う び	お も う ち	こ ん だ て め い	こ ん だ て し ょ う よ く ざ い り ょう 献立の使用食材料	栄 養 価 エネルギー (kcal)	たん ぱ く 質 (g)	脂 肪 質 (g)	糖 質 (g)
14 (木)		●	★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。		670	28.0		
			メニュー部門 入賞作品: 「小松菜をどうもろこしソースと共に」 南中2年 竹内真太さん					
			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)				
			こめワンタンスープ	米粉ワンタン【米粉・馬鈴薯澱粉】 鶏肉 もやし にんじん にら きくらげ こしょう ○醤油 食塩 ○鶏がらだし ごま油 にんにく				
			さばのかんこソース	さば切身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) なたね油 にんにく しょうが こねぎ ○醤油 一味唐辛子 ○みりん風味調味料 ごま油 ○料理酒 白いりごま 砂糖				
こまつなをどうもろこしソースとともに	豚肉 食塩 こしょう なたね油 こまつな しいたけ ながねぎ ホールコーン水煮【スイートコーン・食塩・ビタミンC】 ○鶏がらだし でん粉							
15 (金)	ス プ ー ン	●	☆思い出給食アンケート 第1位「揚げパン」		681	25.7	◆	◆
			1~5ねん:あげパン(シュガー)	コッペンパン【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 (原材料の一部に乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま) なたね油 きび砂糖 三温糖 食塩				
			6ねん:あげパン(シュガー)+メロンパン	メロンパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・砂糖・ショートニング・植物性生クリーム・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC・マーガリン・ベーキングパウダー・香料 (原材料の一部に乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)				
			しろいんげんまめのスープ	白いんげん豆【白いんげん豆・重曹】 鉄強化ウイナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) 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				
			ラーディック(グラタン)	マカロニ (小麦) 豚肉 たまねぎ マッシュルーム ○有塩バター(乳) なたね油 食塩 こしょう 牛乳 鶏卵 ○薄口醤油 パセリ チーズ(乳) ピザ用チーズ【ナチュラルチーズ(乳)・食用植物油・乳たん白(乳)・でん粉・食塩・チーズフード(乳)・乳たんぱく質分解物(乳)・加工デンプン・pH調整剤・セルロース・調味料・リン酸Na・増粘多糖類(大豆)・香料(乳)・着色料(大豆)】				
サラダ	レタス きゅうり にんじん							
↑ドレッシング	○柚子ドレッシング							
18 (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)	620	21.8		
			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 ○豚がらスープ ○醤油 なたね油 ごま油 食塩 ○中華スープの素 でん粉				
			はるまき	春巻【豚肉・小麦粉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・しょうゆ(小麦・大豆)・油脂加工品・粉末水あめ・ラード(豚肉)・でん粉・春雨・ショートニング(大豆)・植物油・香味油(豚肉)・しいたけエキスパウダー・大豆粉・ボークエキス(豚肉)・砂糖・コーンフラワー・食塩・酵母エキス・しょうがペースト・亜鉛含有酵母・酵母エキスパウダー・たん白加水分解物・香辛料・加工デンプン・ピロリン酸鉄】 (※コンタミネーション:えび・乳) なたね油				
			なまあげのホイコウロウ	豚肉 生揚げ(大豆) キャベツ ながねぎ しょうが ○甜麺醬 ○オイスターソース ○料理酒 ○醤油 ごま油 こしょう なたね油 でん粉				
19 (火)		●	じごううどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】 (※コンタミネーション:そば・卵)	671	25.5		
			にくみそうどん	豚肉 もやし にんじん ながねぎ こまつな ○たけのこ ○干しいたけ なたね油 しょうが ○赤みそ ○醤油 ○料理酒 ○みりん風味調味料 砂糖 でん粉 ○和風だし				
			スイートポテト	スイートポテト生地【焼きいもペースト・牛乳・バター(乳)・砂糖】 黒いりごま				
			はくさいのにびたし	はくさい にんじん ○さつまあげ しょうが ○醤油 ○みりん風味調味料 ○かつお節				
そ つ ぎ よ う お い わ い こ ん だ て		●	★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。		701	28.3		
			☆思い出給食アンケート 第3位「鶏肉の唐揚げ」 第4位「ケーキ」					
			せきはん	もち米 うるち米 乾燥小豆(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)				
			↑ごましお	ごま 食塩				
			のつべいじる	木綿豆腐(大豆) さといも (※コンタミネーション:大豆) だいこん にんじん こまつな 油揚げ(大豆) ○醤油 ○料理酒 食塩 でん粉 ☆かつお節				
とじのくからあげ 2こ	鶏肉 ○料理酒 ○醤油 しょうが にんにく でん粉 なたね油							
こんにやくのそぼろに	こんにやく 豚肉 しょうが にんじん ○たけのこ ながねぎ ○干しいたけ グリンピース ○醤油 ○和風だし 砂糖 ○料理酒 ○みりん風味調味料 なたね油 でん粉							
おいおいデザート	ケーキ【豆乳加工品(大豆)・植物性脂肪食品(大豆)・グラニュー糖・米粉・いちごジャム・食用加工油脂・調整豆乳粉末(大豆)・食用乳化油脂・粗糖・黒みりん・水あめ・ぶどう糖糖液糖・果糖・ぶどう糖・食塩・膨張剤・香料・増粘剤・着色料・グル化剤・酸味料・安定剤】							
【各マークについての説明】					基 準 栄 養 価 (小学校の基準は3・4年生が基準になっています。)	650	24	
○	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)、☆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は、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。記載の無い食材料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料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料であっても、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)								