

4月

しょうがっこう こんだてひょう

令和6年

吉川市立学校給食センター

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	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- 対応食提供日	卵 除 去 食	乳 除 去 食		
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)					
11	(木)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。					607	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)							
			やさいのみそしる	生揚げ (大豆) だいこん たまねぎ にんじん こまつな ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り							
			ぶたにくのしょうがやき	豚肉 ○料理酒 しょうが なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖 でん粉							
			こんにゃくサラダ	こんにゃく キャベツ きゅうり にんじん							
			↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング							
1ねんせい ほしよくきゅうしよく					285	10.3					
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 (原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)										
12	(金)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。					612	28.0		
			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)							
			ミネストローネ	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 たまねぎ こまつな 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 ローリエ							
			とりにくのオニオンソース	鶏肉 しょうが ○料理酒 ○醤油 でん粉 なたね油 砂糖 たまねぎ レモン果汁【レモン・醸造酢・香料】							
			おんやさい	ブロッコリー ホールコーン にんじん							
			↑ドレッシング	○フレンチドレッシング							
ふりかけ	○おおかふりかけ										
1ねんせい ほしよくきゅうしよく					323	10.5					
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)										
ふりかけ	○おおかふりかけ										
にゅうがく・ しんきゅう おいわい こんだて	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。					620	21.8				
	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)									
わふうチキンカレー	鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが ○醤油 ○みりん風味調味料 ○とりレバーそばろ ○でん粉 カレールウ ○和風だし なたね油										
15	(月)	●	はるキャベツのソテー	ベーコン【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) キャベツ たまねぎ にんじん ○チキンスープストック ○醤油 食塩 こしょう なたね油							
			おいわいデザート	さくらゼリー【さくらんぼ果汁・砂糖・砂糖ぶどう糖果糖液糖・水あめ・ぶどう糖・ゲル化剤・ビタミンC・酸味料・クチナシ色素・香料・クエン酸鉄Na・紅麴色素・レモン果汁】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ・大豆・桃・リンゴ・ゼラチン・バナナ・ごま・アーモンド)							
16	(火)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。					610	22.7		
			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 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 ○鶏がらだし でん粉							
			ハンバーグのカルピソース	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・砂糖・トマトケチャップ・植物油脂(大豆)・乾燥マッシュポテト・野菜ペースト・香辛料・オニオンエキスパウダー・食塩・酵母エキス・加工デンプン・炭酸Ca・調味料・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料・硫酸Ca】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳) ○料理酒 なたね油 にんにく こねぎ ○醤油 ○コチュジャン ごま油 ○みりん風味調味料 白いりごま 砂糖 でん粉							
			ナムル	もやし きゅうり えのきたけ にんじん							
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング							
17	(水)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。					637	27.4		
			献立部門 入賞作品:「健康第一の献立」中央中3年 熊谷莉珠さん								
			もちむぎごはん	精白米 強化米 大麦 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)							
			なめこととうふのみそしる	なめこ 木綿豆腐(大豆) えのきたけ だいこん 長ねぎ 八丁みそ【豆みそ(大豆・小麦)・米みそ(大豆)・砂糖・カラメル色素・酒精・アミノ酸等】 ○赤みそ ☆かつお節							
			さばのたつたあげ	さばの竜田揚げ【さば・でん粉・醤油(小麦・大豆)・生姜・清酒・みりん】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・イカ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) なたね油							
			こまつなあえ	こまつな もやし ○ツナフレーク 白いりごま なたね油							
↑たれ	○焼きのり ○醤油 ○鶏がらだし										
18	(木)	●	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 (原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)							
			チキンプロス	鶏肉 キャベツ にんじん たまねぎ かぶ かぶ葉 アルファ米【うるち米】 ○豚がらスープ ○薄口醤油 食塩 こしょう ローリエ なたね油							
			フランクのケチャップソース	レバー入りフランク【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) なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖							
			マセドアンサラダ	じゃがいも にんじん きゅうり ホールコーン							
			↑ドレッシング	○サウザンアイランドドレッシング							
			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)							
コーンとたまごのちゅうかスープ	鶏肉 長ねぎ ホールコーン 鶏卵 クリームコーン【とうもろこし・コーンスターチ・食塩】 チンゲンサイ きくらげ でん粉 ○中華スープの素 ○料理酒 食塩 こしょう ごま油										
いかのねぎしおやき	いか切身 長ねぎ 食塩 ごま油 こしょう										
スタミナいため	豚肉 にんにく しょうが こしょう たまねぎ にんじん ピーマン なたね油 ○料理酒 ○醤油 砂糖										
22	(月)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※裏の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。					601	29.5		
			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)							
			よしかわじる	木綿豆腐(大豆) ○なると だいこん こまつな にんじん 長ねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩 でん粉 ☆だし昆布 ☆かつお節							
			さけのまろやかやき	塩鮭切り身 (※コンタミネーション:小麦・いか・さけ・さば・大豆) なたね油 ○白みそ ○穀物酢 ○半固形状ドレッシング							
			ひじきのにもの	○芽ひじき にんじん 油揚げ(大豆) 豚肉 いんげん ○みりん風味調味料 ○料理酒 砂糖 ○醤油 ○和風だし なたね油							

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 料 提 供 日	
					エ ネ ル ギ ー (kcal)	たん ぱ く 質 (g)	卵 除 去 食	乳 除 去 食
23	(火)	●	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)	652	21.7		
			よしかわさんレタマスープ	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) トマト レタス たまねぎ ○コンソメ 食塩 砂糖 ○薄口醤油 こしょう なたね油				
			メンチカツ	メンチカツ【豚肉・鶏肉・玉ねぎ・でん粉・砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・パン粉(小麦・大豆)・バター粉(小麦・大豆)・増粘多糖類】(※コンタミネーション:えび・カニ・小麦・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・イカ・カシューナッツ・牛肉・ごま・さけ・サバ・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・リンゴ・ゼラチン) なたね油				
			↑ソース	○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	○和風玉ねぎドレッシング				
24	(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)	597	32.0		
			だぶ	鶏肉 ミニ絹揚げ(大豆)(※コンタミネーション:乳) かまぼこ【魚肉・加工澱粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩・みりん・加工油脂】(※コンタミネーション:小麦・大豆) 麩(小麦) ごぼう にんじん れんこん こんにゃく ○干しいたけ ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆かつお節				
			とりにくのてりやき	鶏肉 なたね油 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 でん粉				
			ぶたにくとやさいのいためもの	豚肉 ビーマン キャベツ にんじん えのきたけ ○料理酒 ○醤油 砂糖 ○オイスターソース でん粉 ごま油 なたね油				
25	(木)	●	じごなうどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】(※コンタミネーション:そば・卵)	599	27.7		
			わかめうどん	鶏肉 ○干しわかめ にんじん 長ねぎ はくさい 油揚げ(大豆) ○なると ○醤油 食塩 ○みりん風味調味料 ○料理酒 なたね油 ○和風だし				
			うらがみそぼろ	ごぼう にんじん もやし 豚肉 こんにゃく ○さつまあげ ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○和風だし でん粉 なたね油				
26	(金)	●	メニュー部門 入賞作品:「吉川ねぎ夫の混ぜご飯」 南中3年 上村虎太郎さん		625	25.6	◆	◆
			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)				
			ごもくスープ	鶏肉 はくさい チンゲンサイ にんじん ○たけのこ たまねぎ きくらげ しょうが ○薄口醤油 食塩 でん粉 ○豚がらスープ ○中華スープの素 なたね油 こしょう ○オイスターソース ○料理酒 ごま油				
			やきぎょうざ 2こ	餃子【豚肉・キャベツ・小麦粉・玉ねぎ・鶏肉・パン粉(小麦)・粒状小麦蛋白・砂糖・馬鈴薯澱粉・生姜・醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう・イーストフード・ビタミンC・ペにこうじ色素】(※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				
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○穀物酢				
よしかわねぎおのませごはんのぐ	豚肉 長ねぎ ○干しいたけ 炒り卵【鶏卵・上新粉・砂糖・でん粉・植物油(大豆)・食塩・醸造酢】 こしょう ○中華スープの素 ○醤油 食塩 砂糖 なたね油 ○赤みそ ごま油							
30	(火)	●	★8大アレルゲン除去献立 ※下の8大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。		648	26.4		
			献立部門 入賞作品:「吉川産野菜たっぷりメニュー」 東中3年 松浦愛姫さん					
			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)				
			みそしる	はくさい だいこん 長ねぎ 油揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り				
			ぶたにくとじゃがいものあまからに	豚肉 でん粉 じゃがいも なたね油 ○醤油 砂糖 ○赤みそ にんにく ○みりん風味調味料				
			こまつなとちりめんじゃこあえ	キャベツ こまつな にんじん ちりめんじゃこ【かたくちいわし・塩】(※コンタミネーション:エビ・カニ・イカ・サバ・魚卵) なたね油				
↑たれ	○醤油 にんにく ○みりん風味調味料 ○和風だし							

【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	月に何度か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)、☆いわし煮干し厚削り (※コンタミネーション:さば)
★	8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・くるみの8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8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"> 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) 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)