

令和6年

吉川市立学校給食センター

日	曜日	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	卵・乳除去食		
11	(木)	●	★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					818	35.5		
			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)							
			野菜のみそ汁	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							
			鶏肉の唐揚げ 2個	鶏肉 料理酒 醤油 しょうが にんにく でん粉なたね油							
			浦上そば	ごぼう にんじん 豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) もやし かつまあげ こんにやく 醤油 砂糖 しみりん風味調味料 和風だし でん粉なたね油							
12	(金)	●	★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					788	28.9		
			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)							
			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 〇コンソメ 食塩 こしょう 〇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 〇白ワイン ローリエ							
			照り焼きハンバーグ	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(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) 醤油 砂糖 しみりん風味調味料 料理酒 でん粉							
			サラダ	ブロッコリー ホールコーン にんじん							
			↑ドレッシング	〇フレンチドレッシング							
入学・進級 お祝い献立			★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					852	26.5		
			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)							
			和風チキンカレー	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 〇醤油 〇しみりん風味調味料 〇とりレバーそばろ 〇でん粉カレールー 〇和風だしなたね油							
15	(月)	●	春キャベツのソテー	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 〇チキンスープストック 〇醤油 食塩 こしょうなたね油							
			お祝いデザート	お祝いクレープ【豆乳(大豆)・加工油脂・砂糖ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・いちごピューレ・植物油(大豆)・米粉・水あめ・いちご果汁・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)・炭酸Ca・ゲル化剤・香料・安定剤・ビタミンC・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・桃・リンゴ・バナナ)							
16	(火)	●	★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					794	36.6		
			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)							
			中華大根スープ	鶏肉 だいこん チンゲンサイ にんじん きくらげ こしょう 〇豚がらスープ 〇醤油 なたね油 ごま油 食塩 〇鶏がらだし でん粉							
			いかのチリソース	いか切身 でん粉なたね油 たまねぎ 長ねぎ にんにく しょうが 〇ケチャップ 〇醤油 〇料理酒 砂糖 〇豆板醤							
			スタミナ炒め	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 〇料理酒 〇醤油 砂糖							
17	(水)	●	★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					779	31.5		
			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								
			もち麦ご飯	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)							
			なめこ豆腐のみそ汁	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】 〇赤みそ ☆かつお節							
			さばのみそ煮	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 しょうが 〇料理酒 〇醤油 砂糖 〇しみりん風味調味料 〇白みそ でん粉 〇和風だし							
			こまつな和え	こまつな もやし 〇ツナフレーク 白いりごま なたね油							
			↑たれ	〇焼きのり 〇醤油 〇鶏がらだし							
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)							
			チキンブロス	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】 〇豚がらスープ 〇薄口醤油 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 〇ケチャップ 〇中濃ソース 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	〇サウザンアイランドドレッシング							
19	(金)	●	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)							
			コーンと卵の中華スープ	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 〇中華スープの素 〇料理酒 食塩 こしょう ごま油							
			春巻	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)・ラード(豚肉)・油脂加工品・粉末水あめ・でん粉・はるさめ・香味油(豚肉)・ショートニング(大豆)・植物油(大豆)・しいたけエキスパウダー・大豆粉・ポークエキス(豚肉)・砂糖・コーンフラワー・食塩・酵母エキス・生姜ペースト・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・加工でん粉・ピロリン酸鉄】(※コンタミネーション:えび・乳) なたね油							
			春雨サラダ	春雨 キャベツ きゅうり にんじん なたね油							
			↑ドレッシング	〇棒棒鶏ドレッシング							
			ふりかけ	〇おおかふりかけ							
22	(月)	●	★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					805	36.1		
			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)							
			吉川汁	木綿豆腐(大豆) 〇なると だいこん こまつな にんじん 長ねぎ 〇醤油 〇料理酒 食塩 でん粉 ☆だし昆布 ☆かつお節							
			チキン南蛮	鶏肉 しょうが 〇料理酒 〇醤油 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】							
			ひじきの煮物	〇芽ひじき にんじん 油揚げ(大豆) 豚肉 いんげん 〇しみりん風味調味料 〇料理酒 砂糖 〇醤油 〇和風だし なたね油							
23	(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)							
			吉川産レタマスープ	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 〇コンソメ 食塩 砂糖 〇薄口醤油 こしょう なたね油							
			豚肉のデミグラスソース	豚肉 〇料理酒 なたね油 たまねぎ 〇ケチャップ 〇ハヤシルウ 〇デミグラスソース 〇中濃ソース							
			カラフルソテー	鶏肉 キャベツ にんじん ピーマン 〇コンソメ 食塩 こしょう なたね油							

日	曜日	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	乳 除去	卵・ 乳 除去	
24	(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)	837	35.1				
			だぶ	福岡県の郷土料理 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 ○干ししいたけ ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆かつお節						
			あじフライ	あじフライ【あじ・パン粉 (小麦・大豆)・小麦粉・食塩・乳化剤 (大豆)・増粘多糖類 (大豆)】(※コンタミネーション:小麦・乳・卵・イカ・鮭・大豆・ごま)なたね油						
			↑ソース	○中濃ソース						
			豚肉と野菜の炒め物	豚肉 ピーマン 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)	●	献立部門 教育長賞:「おかずもデザートも!よくばり吉川づくし給食」北谷小4年 岩崎あんさん		755	27.0	◆	◆		
			地粉うどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】(※コンタミネーション:そば・卵)						
			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						
			小松菜キャロットケーキ	小麦粉 鶏卵 にんじんペースト こまつなペースト (※コンタミネーション:大豆) なたね油 食塩 砂糖 ベーキングパウダー (※コンタミネーション:小麦) レーズン (※コンタミネーション:落花生・クルミ・カシューナッツ) シナモン						
			かんぴょう入り和え物	かんぴょう きゅうり キャベツ にんじん						
			↑ドレッシング	○和風クリーミードレッシング						
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		871	29.9	◆	◆		
			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)						
			五目スープ	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						
			揚げ餃子 2個	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						
			吉川ねぎ夫の混ぜご飯の具	豚肉 長ねぎ ○干ししいたけ 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大アレルギー除去献立 ※下の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。 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		829	31.6				
			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)						
			みそ汁	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						
			豚肉とじゃがいもの甘辛煮	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						
			小松菜とちりめんじゃこ和え	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						
					基準栄養価	830	31.0			

【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・くるみの8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。※『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ても、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)
- 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。
- 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。

★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)