

5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

Table with columns for date (ひにち), day of week (ようび), item name (こんだてめい), ingredients (こんだて しょうじょうざいりょう 献立の使用食材料), and nutritional values (栄養価). Includes a section for allergen-free dishes (★8大アレルゲン除去献立).

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう う	こんだてめい	こんだて しょうじょうざいりょう 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 ・ 乳 除 去 食	
21	(火)	●	けんさんきなこあげパン	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・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 県産きな粉(大豆) きび砂糖 食塩 砂糖	633	24.8			
			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 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう					
			やきフランク	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					
			おんやさい	キャベツ ホールコーン(※コンタミネーション:乳・卵・小麦・大豆・豚肉) にんじん					
			↑ドレッシング	〇柚子ドレッシング					
22	(水)	●	★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。		602	29.1			
			メニュー部門 入賞作品:「小松菜としめじとわかめの和え物」 南中3年 望月りんさん						
			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)					
			ごまみそしる	鶏肉 油揚げ(大豆) にんじん さといも 長ねぎ 〇干しいたけ だいこん 白すりごま 〇白みそ ごま油 〇和風だし					
			あじのまるやかやき	あじ切身(※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 〇白みそ 〇穀物酢 〇半固形状ドレッシング					
			こまつなとしめじとわかめのあえもの	こまつな しめじ 〇干しわかめ					
↑たれ	〇醤油 〇みりん風味調味料 〇料理酒								
23	(木)	●	★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。		601	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)					
			ジュリエンスープ	豚肉 はくさい にんじん たまねぎ えのきたけ ビーマン なたね油 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう					
			ハンバーグのオニオンソース	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(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) たまねぎ にんにく しょうが でん粉 〇コンソメ 砂糖 〇醤油 なたね油					
			アスパラガスのソテー	〇ツナフレーク ホールコーン(※コンタミネーション:乳・卵・小麦・大豆・豚肉) アスパラガス エリンギ 赤ペパリカ 食塩 こしょう なたね油					
24	(金)	●	★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。		633	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)					
			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 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					
			ぶたにくのカルピソース	豚肉 〇料理酒 なたね油 にんにく こねぎ 〇醤油 〇コチュジャン ごま油 〇みりん風味調味料 白いりごま 砂糖 でん粉					
			はるさめサラダ	春雨 キャベツ こまつな にんじん なたね油					
↑ドレッシング	〇棒棒鶏ドレッシング								
27	(月)	●	★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。		594	29.3			
			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 長ねぎ ごぼう こんにゃく 〇赤みそ 〇白みそ ごま油 〇和風だし					
			ささみのあまからあげ	鶏肉 でん粉 なたね油 〇みりん風味調味料 〇醤油 砂糖					
キャベツのにびたし	キャベツ にんじん 〇さつまあげ しょうが 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇かつお節								
28	(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)	600	29.5			
			はくさいとにくだんごのスープ	はくさい にんじん たまねぎ ミートボール【鶏肉・玉ねぎ・パン粉(小麦)・豚肉・還元水あめ・粒状大豆蛋白・澱粉・大豆油・醤油(小麦・大豆)・食塩・粉末状大豆蛋白・みりん・酵母エキス・香辛料・加工でん粉・貝殻未焼成Ca・クエン酸鉄Na】(※コンタミネーション:乳・卵・えび・かに) 〇醤油 〇中華スープの素 ごま油 〇料理酒 食塩					
			いかのかんこソース	いか切身 なたね油 長ねぎ にんにく しょうが 〇醤油 砂糖 〇料理酒 〇みりん風味調味料 一味唐辛子 ごま油 白いりごま でん粉					
			チャーシュー豆腐	生揚げ(大豆) 豚肉 もやし にんじん 長ねぎ チンゲンサイ きくらげ にんにく しょうが 〇赤みそ 砂糖 でん粉 〇豆板醤 〇醤油 なたね油					
29	(水)	●	★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。		626	23.7			
			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)					
			ヴァルスケップサップ(キャベツとおむぎのスープ)	鶏肉 キャベツ にんじん たまねぎ 県産もち麦 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					
			レバーとポテのマリアナソース	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(小麦・大豆)・砂糖・米発酵調味料】 じゃがいも なたね油 〇ケチャップ 〇中濃ソース 砂糖					
メロン	メロン								
30	(木)	●	ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい】(※コンタミネーション:そば・卵)	610	31.4			
			ホタテしおラーメン	ホタテ貝柱 もやし にんじん 長ねぎ みずな 〇干しわかめ にんにく 塩ラーメンスープ【食塩・醤油(小麦・大豆)・香味料・魚介エキス(さば)・砂糖・畜肉エキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・昆布・かつお削り節・野菜エキス(小麦・大豆)・アミノ酸等・ビタミンE】 〇中華スープの素 食塩 こしょう なたね油 ごま油 〇豚がらスープ					
			たこ焼き 2こ	たこ焼き【小麦粉・たこ・キャベツ・ねぎ・鶏卵・揚げ玉(小麦)・風味調味料・生姜漬け・なたね油・とうもろこし油・ぶどう糖・砂糖・食塩・しょうゆ(大豆・小麦)・かつお節エキス・かつお節粉末・加工でん粉・アミノ酸・核酸・有機酸・増粘剤】(※コンタミネーション:小麦・卵・大豆・えび・かに) なたね油 〇中濃ソース 〇醤油 〇オイスターソース 砂糖 〇和風だし でん粉					
			ちゅうかスタミナため	鶏肉 にんにく しょうが たまねぎ にんじん いら ごま油 〇料理酒 〇醤油 砂糖 白いりごま 〇甜麺醤					
31	(金)	●	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)	636	25.2	◆	◆	
			もずくじる	豚肉 もずく(※コンタミネーション:えび・かに) にんじん だいこん 豆腐干絲(大豆) 〇料理酒 〇薄口醤油 食塩 〇和風だし					
			ハムカツ	ハムカツ【豚肉・鶏肉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・調味料・リン酸塩Na・着色料・酸化防止剤・発色剤・パン粉(小麦)・大豆粉・植物油(大豆)・加工でん粉・微粒酸化ケイ素・小麦粉・増粘剤】(※コンタミネーション:卵・乳・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・りんご) なたね油					
			↑ソース	〇中濃ソース					
にんじんシリシリ	にんじん 鶏卵 もやし いんげん 〇ツナフレーク なたね油 砂糖 〇醤油 食塩 こしょう								
【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ませ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ござい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)	
・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)