

5月

中学校 献立表

令和6年

吉川市立学校給食センター

Table with columns: 日 (Date), 曜日 (Day of Week), 牛乳 (Milk), 献立名 (Menu Name), 献立の使用食材料 (Menu Ingredients), 栄養価 (Nutritional Value), and アレルゲン (Allergens). It lists daily school lunches from May 1st to May 17th, including items like コッペパン, ミネストローネ, and ハムカツ, along with their ingredients and allergen information.

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
20	(月)	●	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)	843	26.9		
			中華旨煮	豚肉 ○なると 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 ○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 3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・ピロリン酸第二鉄・イーストフード・ビタミンC・ベニコウジ色素・ヒマワリレシチン】(※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				
			ココロきゅうり	きゅうり				
			↑ドレッシング	○青じそドレッシング				
21	(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)	849	29.6		
			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				
			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 ○コンソメ 砂糖 ○醤油 なたね油				
			サラダ	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	○サウザンアイランドドレッシング				
22	(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)	832	29.8		
			ごまみそ汁	鶏肉 油揚げ(大豆) にんじん さといも 長ねぎ ○干しいたけ だいこん 白すりごま ○白みそ ごま油 ○和風だし				
			カツオカツ	カツオカツ【かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉(小麦・大豆)・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩・カツオエキス・小麦粉・植物油(大豆)・加工デンプン(大豆)・ドロマイト・ピロリン酸鉄・乳化剤・香料】(※コンタミネーション:えび・卵・乳) なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
			白菜の煮浸し	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				
23	(木)	●	果産きな粉揚げパン	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	831	34.9		
			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 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう				
			焼きフランク	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				
			アスパラガスのソテー	○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 赤パプリカ 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。		855	35.2		
			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 ○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				
			いかのカルピソース	いか切身 でん粉 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 ○料理酒 白いりごま 砂糖				
			生揚げのホイコーロウ	豚肉 生揚げ(大豆) キャベツ 長ねぎ しょうが ○甜麺醤 ○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				
28	(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)	813	34.5		
			白菜と肉団子のスープ	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) ○醤油 ○中華スープの素 ごま油 ○料理酒 食塩				
			鶏肉の韓国ソース	鶏肉 ○料理酒 でん粉 なたね油 長ねぎ にんにく しょうが ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 一味唐辛子 ごま油 白いりごま				
			炒めナムル	もやし にんじん えのきたけ にら にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩				
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。		830	30.2		
			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)				
			ヴァルスケブサスップ(キャベツと大根のスープ)	鶏肉 キャベツ にんじん たまねぎ 県産もち麦 ○豚がらスープ ○薄口醤油 食塩 こしょう ローリエ なたね油				
			レバーとポテトのマリアソース	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 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖				
			メロン	メロン				
30	(木)	●	中華麺	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)	816	34.2		
			ホタテ塩ラーメン	ホタテ貝柱 もやし にんじん 長ねぎ みずな ○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】 ○中華スープの素 食塩 こしょう なたね油 ごま油 ○豚がらスープ				
			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)・油脂加工品・粉末水あめ・ラード(豚肉)・でん粉・はるさめ・ショートニング(大豆)・植物油(豚肉)・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				
			おかひじき入りサラダ	おかひじき だいこん にんじん きゅうり				
			↑ドレッシング	○ノンオイル中華ごまドレッシング				
31	(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)	796	38.8	◆	◆
			もずく汁	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(大豆) ○料理酒 ○薄口醤油 食塩 ○和風だし				
			あじのまるやか焼き	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 ○白みそ ○穀物酢 ○半固形状ドレッシング				
			にんじんシリシリ	にんじん 鶏卵 もやし いんげん ○ツナフレーク なたね油 砂糖 ○醤油 食塩 こしょう				
					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なくても、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おりません。
- 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)