



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
1 (金)	ス プ リ ン	●	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)	638	21.4			
			コンソメスープ	鶏肉 だいこん にんじん こまつな 玉ねぎ しめじ なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう					
			えだまめコロッケ	枝豆コロッケ【じゃがいも・パン粉(小麦・大豆)・枝豆(大豆)・バターミックス(小麦・大豆)・玉ねぎ・砂糖・豚脂・食用大豆油・食塩・とうもろこし澱粉・白コショウ】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・りんご・大豆・ごま) なたね油					
			↑ソース	○中濃ソース					
			カラフルソテー	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) ズッキーニ キャベツ 黄ピーマン 赤ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう					
			ふりかけ	○おおかふりかけ					
なまずのひ こんだて			★7大アレルギー除去献立 ※裏の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						
4 (月)	ス プ リ ン	●	もちげんまいりごはん	もち玄米入りごはん【精白米・強化米・もち玄米】(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	633	23.5			
			よしかわじる	○なると 絹豆腐(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 長ねぎ こまつな にんじん だいこん でん粉 ○料理酒 ○醤油 食塩					
			なまずのなまずコーラに	なまず しょうが なまずコーラ【果糖ぶどう糖・砂糖・なまずエキス・炭酸・カラメル色素・酸味料・香料・カフェイン】 三温糖 ○みりん 風味調味料 でん粉 ○醤油 ○料理酒					
			ごまみそきんぴら	豚肉 ○白みそ ごぼう にんじん いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) 砂糖 ○みりん風味調味料 白すりごま なたね油 ごま油 一味唐辛子 ○料理酒 ○和風だし					
			よしかわさんブルーベリーのゼリー	ブルーベリーゼリー【砂糖・ブルーベリー・ブルーベリー果汁・増粘多糖類・酸味料・香料・ビタミンC・乳酸Ca】(※コンタミネーション:乳・卵・大豆・もも・りんご・オレンジ)					
せかいのりょうり → かんこく →			★7大アレルギー除去献立 ※裏の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						
5 (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)	623	25.3				
		トックスープ	豚肉 きくらげ 長ねぎ たら 緑豆やし にんじん トック餅【米・澱粉・食塩・酒精】 ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○豚ガラスープ ○こしょう						
		ヤンニョムチキン	鶏肉 ○コチュジャン 長ねぎ にんにく なたね油 でん粉 ○みりん風味調味料 砂糖 ごま油 白すりごま ○料理酒 ○ケチャップ ○醤油						
		だいこんのナムル	だいこん こまつな にんじん						
		↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング						
6 (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)	657	34.1				
		なまあげとやさいのみそしる	生揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し だいこん にんじん こまつな じゃがいも						
		さばのしおやき	塩さば切り身 (※コンタミネーション:小麦・大豆・さけ) なたね油						
		おかかいため	豚肉 ○かつお節 キャベツ にんじん 玉ねぎ なたね油 ○和風だし ○薄口醤油 ○料理酒						
		たなばた こんだて							中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい(原材料の一部に小麦を含む)】(※コンタミネーション:そば・卵)
7 (木)	●	たんめん	豚肉 星型かまぼこ【魚肉・うらごし南瓜・加工澱粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩】(※コンタミネーション:小麦・大豆) 長ねぎ 緑豆やし キャベツ にんじん オクラ なたね油 ごま油 塩ラーメンスープの素【チキンエキス(鶏肉)・食塩・調味動物油脂(鶏肉)・ポークエキス(豚肉)・蛋白加水分解物(鶏肉・豚肉)・魚介エキス・豚脂・チキンパウダー(鶏肉)・にんにく・煮干パウダー・白菜エキスパウダー・しょうが・こんぶパウダー・こんぶエキスパウダー・オニオンエキス・香辛料・アミノ酸等・酒精・キサンタンガム】 ○中華スープの素 ○こしょう ○豚ガラスープ ○醤油 食塩	678	26.6				
		アメリカンドッグ	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) スパイスドッグミックス【小麦粉・砂糖・じゃがいも澱粉・乾燥じゃがいも・ブドウ糖・大豆たんぱく・食塩・香辛料・ベーキングパウダー・加工澱粉・ビタミンB2】(※コンタミネーション:卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・山羊・ゼラチン・ごま) なたね油						
		↑パッケケチャップ	パッケケチャップ【トマト・果糖液糖・ぶどう糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料】						
		ミニトマト 2こ	ミニトマト						
		にほんのりょうり → わかやまけん →							★7大アレルギー除去献立 ※裏の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
8 (金)	ス プ リ ン	●	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)	642	28.5			◆ ◆
			ミネストローネ	鶏肉 粉チーズ(乳) にんじん 玉ねぎ こまつな しめじ ○ホールトマト缶 トマトピューレー じゃがいも シェルマカロニ(小麦) なたね油 砂糖 ○コンソメ 食塩 ○こしょう ○チキンスープストック ○白ワイン ローリエ					
			ポークジンジャー	豚肉 しょうが なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○料理酒 ○醤油					
			キャベツとツナのソテー	○ツナフレーク キャベツ スナッペンどう 玉ねぎ にんじん なたね油 ○チキンスープストック ○醤油 食塩 ○こしょう					
			にほんのりょうり → わかやまけん →						
11 (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)	621	26.0				
		そうへいじる	豚肉 木綿豆腐(大豆) ○赤みそ ○白みそ にんじん 長ねぎ ごぼう こまつな ○干しいたけ にんにく しょうが こんにやく 里芋(※コンタミネーション:大豆) なたね油 鶏だし【鶏肉粉末・でん粉分解物・砂糖・酵母エキス粉末・昆布エキス粉末・でん粉】						
		いかのうめふうみあげ	いか切身 あおさ粉(※コンタミネーション:エビ・カニ) 梅びしお【梅・塩】(※コンタミネーション:さば・大豆) 小麦粉 なたね油						
		すろっぽ	油揚げ(大豆) 煮干し粉【かたくちいわし・食塩】(※コンタミネーション:さば) だいこん にんじん 砂糖 ○醤油 ○穀物酢 ○料理酒						

ひ に ち	よ う び	調理 方法 の 記 号	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		アレルギー 対応表提供日		
						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
12	(火)	ス プ ー ン	●	バターロールコッペがた	バターロール【輸入小麦粉・県産小麦粉・マーガリン・砂糖・植物性生クリーム・イースト・国産脱脂粉乳・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に小麦・乳・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	644	23.4			
				チキンブロス	鶏肉 玉ねぎ にんじん だいこん ブロッコリー 精白米 ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう ローリエ					
				ミニハンバーグのデミグラスソース 1~4ねん 2こ 5ねん~ 3こ	ミニハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・パン粉(小麦)・液卵白(卵)・粉末状植物性たん白(大豆)・チキンエキス調味料(小麦・ごま・大豆・鶏肉)・砂糖・発酵調味料・食塩・香辛料(小麦)・植物油・加工デンプン・酢酸Na・トマトピューレー・ウスターソース(りんご)・しょうゆ(小麦・大豆)・炒め玉ねぎペースト(豚肉)・ビーフエキス(牛肉)・野菜エキス調味料(小麦・大豆・豚肉)・カラメル色素・なたね油】					
				ミックスポンチ	○みかん缶 ○パイナップル ○黄桃缶 ライチジュレ【果糖ぶどう糖液糖・水あめ・ライチ果汁・ゲル化剤・増粘多糖類・酸味料・加工でん粉・香料・その他キャリアーオーバー等】 ダイゼリー(なし)【なし果汁・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・増粘多糖類・乳酸Ca・香料・酸味料・ドロマイト】(※コンタミネーション:小麦・卵・乳)					
13	(水)	ス プ ー ン	●	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)	651	22.5			
				なつやさいカレー	豚肉 ○とりレバーそばろ かぼちゃ 玉ねぎ なす 青ピーマン トマト ○ホールトマト缶 にんにく しょうが ○でん粉カレールウ なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース ○赤ワイン ○こしょう ○カレー粉					
				オムレツ	プレーンオムレツ【鶏卵・砂糖・澱粉・穀物酢・食塩・植物油】(※コンタミネーション:乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま)					
				コロコロきゅうり	きゅうり					
				↑ドレッシング	○青じそドレッシング					
14	(木)	ス プ ー ン	●	★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		615	28.7			
				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)					
				みそしる	○干しわかめ 油揚げ(大豆) 木綿豆腐(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し 玉ねぎ えのきたけ					
				とりにくのからあげ 2こ	鶏肉 しょうが にんにく でん粉 なたね油 ○料理酒 ○醤油					
				とうがんのそばろに	鶏肉 とうがん ○たけのこ しょうが いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) なたね油 砂糖 でん粉 ○薄口醤油 ○料理酒 ○和風だし 食塩					
15	(金)	ス プ ー ン	●	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)	605	28.1			
				フォースープ	豚肉 にんじん ○たけのこ 緑豆もやし チンゲンサイ きくらげ ナンブラー【カタクチワシ・食塩】 ○レモン果汁 平打ち米粉めん【米粉・馬鈴薯澱粉】(※コンタミネーション:大豆) なたね油 ごま油 ○中華スープの素 ○醤油 ○豚ガラスープ 食塩 ○こしょう					
				れいとうみかん	冷凍みかん					
				ガバオライスのぐ	鶏肉 ○脱脂大豆 ○豆板醤 玉ねぎ 赤ピーマン こまつな にんにく バジル ナンブラー【カタクチワシ・食塩】 砂糖 なたね油 乾燥パプリカ ○醤油 ○オイスターソース 食塩 ○料理酒					
【各マークについての説明】						基準栄養価 (小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。)	650	21~32		
○	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)、☆煮干し(※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび)等)								
★	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7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ませんが、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アーオーバーについては記載しておりません。	
・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・学び→学校給食)



7月2日は「なまずの日」

★7月2日を「なな(7)まる(0)ツー(2)」と読むことから由来しています。
★江戸川、中川という川に挟まれた吉川市には川魚を食べる食文化があり、なまずも食べられていました。最近では食べる機会も少なくなっています。給食では「なまずの日」にちなんで、7月4日(月)に、市内全小・中学校で「なまずの日献立」を提供します。
和歌山県産のなまずとなまずコーラを使ったおかず、吉川産ブルーベリーのゼリーが登場します。おたのしみに!



吉川市イメージキャラクター
なまりん