

12月



しょうがっこう こんだてひょう

令和4年

吉川市学校給食センター

Table with columns for date, day of week, meal name, ingredients, energy value, and allergen removal status. Includes rows for meals like '7大アレルギー除去献立' and 'にほんのりょうり'.

ひ に ち	よ う び	使用 する 器具	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 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
14	(水)	●		ちゃめし	茶めし【精白米・強化米・しょうゆ・米発酵調味料・醸造酢・食塩・かつおエキス・ぶどう糖・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・アルコール・ビタミンB1 (原材料の一部に小麦・大豆を含む)】(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	623	23.6	◆	◆	
				おでん	つみれ【いわしすり身・いわし・たらすり身・砂糖・食塩・加工デンプン・調味料】(※コンタミネーション:小麦・卵・乳・えび・かに) ○さつま揚げ ○焼きちくわ ○うずら卵水煮 京がんも【豆腐(大豆)・豆腐用凝固剤・なたね油・にんじん・ながいも(やまいも)・粉状大豆たん白・ごま】 鶏肉 だいこん 角切り昆布 じゃがいも 三角こんにやく 砂糖 ○和風だし ○醤油 ○料理酒					
				きびなごサクサクやき 2ひき	きびなごサクサク焼き【きびなご・小麦粉・植物性油脂・でん粉・醤油(小麦・大豆)・みりん・発酵調味料・コーンフラワー・食塩・砂糖・植物性たんぱく(大豆)・生姜・粉末醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・膨張剤】(※コンタミネーション:えび・さば・いか・卵・乳)なたね油					
				こまつなのあえもの	こまつな キャベツ にんじん 緑豆もやし					
				↑ドレッシング	○ごまクリーミードレッシング					
15	(木)	●	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)	642	24.9			
				ふゆやさいのスープ	鶏肉 長ねぎ にんじん だいこん ごぼう こまつな 里芋(※コンタミネーション:大豆) なたね油 ○コンソメ ○チキンスープストック 食塩 ○こしょう ○薄口醤油					
				メンチカツ	メンチカツ【鶏肉・植物性たん白(小麦・大豆)・たまねぎ・豚脂・ワイン・牛肉・豚肉・パン粉(小麦・乳・大豆)・小麦粉・植物性油脂(大豆)・調味料・砂糖・食塩・トマトケチャップ・肉エキス(大豆・鶏肉・豚肉)・香辛料・酵母エキス・加工デンプン・アミノ酸等・乳化剤(大豆)・着色料・酸味料・甘味料】(※コンタミネーション:えび・かに・卵) なたね油					
				↑ソース	○中濃ソース					
				ツナのトマトペネ	○ツナフレーク 玉ねぎ にんにく ○ホールトマト缶 ペネマカロニ(小麦) 一味唐辛子 オリーブオイル 食塩 パセリ					
16	(金)	●	ス プ ー ン	★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください		671	21.5			
				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)					
				わふうチキンカレー	鶏肉 ○とりレパースおぼろ 玉ねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが じゃがいも ○みりん風味調味料 ○でん粉カレールウ なたね油 ○醤油 ○カレー粉 ○和風だし					
				カラフルソテー	鉄強化ウインナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・大豆・乳) キャベツ にんじん 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう					
				みかん	みかん					
19	(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)	611	23.8			
				すいぎょうざ	水餃子【キャベツ・豚肉・鶏肉・豚脂・ねぎ・しょうがペースト・植物性油脂(ごま)・みりん・清酒・小麦粉・ミックス粉・植物性たん白(小麦)・大豆粉・調味料・しょうゆ(小麦・大豆)・食塩・砂糖・ボークエキス(豚肉)・香辛料・加工デンプン・トレハロース・炭酸Ca・安定剤・ピロリン酸第二鉄・PH調整剤】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳) 長ねぎ はくさい チンゲンサイ にんじん きくらげ なたね油 ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○こしょう					
				いかのしせんソース	いか切身 ○豆板醤 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 白すりごま 砂糖 ごま油 でん粉 ○料理酒 ○醤油 ○豚ガラスープ ○穀物酢					
				いためナムル	緑豆もやし にんじん えのきたけ には にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩					
				★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください						
20	(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)	650	27.3			
				ごじる	大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・ビタミンC】 油揚げ(大豆) ☆だし昆布 ☆煮干し ○白みそ だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう 里芋(※コンタミネーション:大豆)					
				とりにくのこうみソース 2こ	鶏肉 ○コチュジャン にんにく こねぎ でん粉 ごま油 ○みりん風味調味料 白いりごま 砂糖 なたね油 ○料理酒 ○醤油					
				ひじきのサラダ	ひじき ホールコーン 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					
				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	豚肉 キャベツ にんじん 玉ねぎ しめじ ○ホールトマト缶 ○トマトピューレー 星型マカロニ【米粉】(※コンタミネーション: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					
21	(水)	●	ス プ ー ン	ツリーハンバーグのホワイトソース	ツリーハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・豚脂・粒状植物性たん白(大豆)・豚肉・砂糖・水溶性食物繊維・粉末状植物性たん白(大豆)・酵母エキス・トマトペースト・ぶどう糖・食塩・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・加工デンプン・セルロース・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄】(※コンタミネーション:牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま) 牛乳 赤ピーマン 黄ピーマン パセリ なたね油 でん粉 有塩バター(乳) 小麦粉 ○白ワイン ○チキンスープストック 食塩	698	28.0	◆	◆	
				チキンピラフのぐ	鶏肉 玉ねぎ ホールコーン エリンギ グリンピース なたね油 有塩バター(乳) ○白ワイン ○チキンスープストック 食塩 ○こしょう					
				クリスマスデザート(チョコまたはストロベリー)	チョコレートケーキ【豆乳(大豆)・砂糖・加工油脂・米粉・ココアパウダー・水あめ・植物油・調整豆乳粉末(大豆)・こんにやく粉・でん粉・清涼飲料水・発酵調味料・加工デンプン・トレハロース・増粘剤・カラメル色素・乳化剤(大豆)・炭酸Ca・膨張剤・増粘多糖類・香料・凝固剤・ピロリン酸第二鉄・メタリン酸Na】(※コンタミネーション:大豆・もも・りんご・バナナ) ストロベリーケーキ【豆乳(大豆)・砂糖・加工油脂・米粉・いちごピューレー・水あめ・大豆粉・砂糖ぶどう糖果糖液糖・いちご果汁・植物油・清涼飲料水・調整豆乳粉末(大豆)・粉砂糖・発酵調味料・加工デンプン・トレハロース・増粘剤・乳化剤(大豆)・炭酸Ca・膨張剤・ゲル化剤・ビタミンC・香料・安定剤・紅麴色素・ピロリン酸第二鉄・メタリン酸Na・酸味料・クチナシ赤色素・凝固剤】(※コンタミネーション:大豆・もも・りんご・バナナ)					
				【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)、☆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 の7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ご確認くださいませようをお願い致します。※『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】

- 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→学校給食→【学校給食】に関するお知らせ)