推奨20品目

5月から詳細献立表の

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)8品目

表示義務(特定原材料)8品目 卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに、くるみ					推奨20品目				月か	ら詳	細南	犬立え	長の
						レンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さ も、やまいも、りんご、ゼラチン、カシ=			表示				
※ 食材	や調味	料などに	ついて()内にアレルギー食材の記	載をしています。				学:	校給食	たおり	tる食	物アレ	ル
			方は給食センターまでお問い合わせ			P=タンパク質 <b>F</b> =	ギー	対応o	の大原	則(安	そ全性の	の最	
			D原材料は、えび、かにを食べてい 場には∃コエビ類が生息しています		表示対象外です)	学校給食の基準     E=エネルギー       小学校基準量     650 Kcal	P=タンパク質 F=脂質 21.1~32.5 g 14.4~21.7g		E)の観 ilしを行				-表の
※ 海薄	類、小魚	類はえび	び、かにが混ざる漁法で捕獲され、	アサリなどの二枚貝はかにが生		中学校基準量 830 Kcal	27.0~41.5 g 18.4~27.7g	学材	交給食に (文部和	こおける	食物ア	ルルギ-	
			豆油は3~4回程度使用しています .微量のアレルゲンの混入(コンテミ		<b>まできません。</b>				文部 大			·19 1-d	ንኤፕ
/K /\1		1 7/207	- M	(あか)	(きいろ)	(みどり)							_
B	曜日		こんだて	おもに体をつくる もとになる食品	おもにエネルギーの もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料	小鸟	学校栄	養価	中学	校栄	養価
1	+		ごはん		こめ			Е		Kcal	Е		Kcal
'	木	牛乳	にらたま汁	卵、かまぼこ	ごま油	にら、たまねぎ	かつおだし,がらスープ(豚・鶏・りんご), 塩.しょうゆ(小麦・大豆),こしょう	Р	26.7	g	Р	31.2	g
			もずく入りチャプチェ	もずく,豚肉,豚レバー,大豆	春雨,ごま油,さとう,白ごま	にんじん,赤ピーマン,たまねぎ,ピーマン.し いたけ,にんにく	料理酒.塩.しょうゆ(小麦・大豆).こしょ う、かつおだし	F	14.7	g	F	16.2	g
			オレンジ(小学校) かしわめし	鶏肉,油揚げ(大豆)	こめ,大豆油	オレンジ ごぼうしいたけ、こんにゃく、にんじん、ねぎ	料理酒,みりん,しょうゆ(小麦・大豆),塩.	Е	E00	Kcal	Е	662	Kcal
2	金	<b>年乳</b>		ちくわ.青のり.糸けずり	ノンエッグマヨネーズ(大豆)	C 18 3.00 1217, C7010 P (1070070, 180	チキンがらスープ(鶏), さとうきび						
		+71	ちくわのマヨネーズ焼き フルーツムース	脱脂粉乳	砂糖、植物油脂、バター	みかん		P F	24.5 17.8		P F	27.1 18.4	
7	水		ごはん 若竹汁	わかめ,ちくわ	こめ	たけのここまつなしめじ	かつおだしがらスープ(豚・鶏・りんご),	E P	721 35.9	Kcal	E P	871 42.2	Kcal
<b>'</b>	71	牛乳			1-4-615		しょうゆ(小麦・大豆),塩	Ţ,		_			
			大豆入りそぼろ	豚肉、大豆、しらす	大豆油.さとう	赤ピーマン,ピーマン,たまねぎ,コーン,しょう が,にんにく		F	16	g	F	17.6	g
			柏餅 コッペパン	小豆	米粉、砂糖、加工でん粉、植物油脂、 コッペパン(小麦・乳・大豆)		大豆由来成分	Е	560	Kcal	E	632	Kcal
8	木		きなこあげパン(南風原中)	きなこ(大豆)	コッペパン(小麦・乳・大豆),大豆油,さとう. こくとう.アーモンド		シナモン	Р	24.2		Р	27.1	
		牛乳	クラムチャウダー	あさり,ベーコン(豚),白いんげん豆	じゃがいも,大豆油,小麦粉	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム	チキンがらスープ(鶏).白ワイン,こしょう. 塩.さとうきび	F	19.2	g	F	21.1	g
			肉団子	鶏肉、豚肉	豚脂、植物油脂、パン粉(小麦)、さとう	たまねぎ	塩.さこうさい ごま・大豆・りんご由来成分		_			_	
9	金		ごはん 魚そうめん汁	魚そうめん【かまぼこ】	こめ	しいたけ.しめじ.だいこん.ねぎ	かつおだししょうゆ(小麦・大豆),塩	E P	527 22.4	Kcal	E P	663 26.2	Kcal
		牛乳	厚揚げのオイスター炒め	厚揚げ(大豆).豚肉	大豆油,ごま油,さとう,でんぷん	はくさい。たまねぎ、にんじん、きくらげ、たけのこ、きぬさや、しょうが、にんにく	オイスターソース、しょうゆ(小麦・大豆)、料理酒	F	13.5		F	14.8	
			ごはん		-th			Е	684	Kcal	Е	853	Kcal
12	月	牛乳	ビーンズカレー	鶏肉.ひよこ豆 青えんどう 赤いんげん豆. 大豆.鶏レバー	じゃがいも,大豆油,小麦粉	にんじん,たまねぎ,グリンピース,にんにく,ブ ルーン	レー粉,デミグラスソース(小麦・鶏),ウス	P	23.8	g	Р	28.1	g
'-	,,						ターソース,ケチャップ,塩,チキンがらスー プ(鶏),さとうきび	1			İ		
			アセロラポンチ		さとう	パイン,みかん,もも缶,洋なし,ぶどう、チェ		F	16.7	g	F	18.5	g
						リー、アセロラジュレ(りんご)、アセロラシ ロップ(りんご)					İ		
13	火		ごはん だいこんのそぼろ汁	豚肉,鶏肉、昆布	こめ	だいこん,にんじん,ねぎ,しょうが	しょうゆ(小麦・大豆),みりん,塩,かつお	E P	580 24.7	Kcal	E P	728 29	Kcal
'		牛乳 ]	スタミナレバー	豚レバー,豚肉,油揚げ(大豆)	大豆油,さとう,ごま油,白ごま,でんぷん	しょうが、にんにく、にんじん、もやし、たまねぎ、	だししょうゆ(小麦・大豆)、料理酒、みりん、塩	F	20.2		· F	22.8	_
				лжи. лжили 1991 / (Х.ш./	こめ	きくらげ	C& J.P (1) & J. 27,47 E/II,077/0.3E						
14	水	(# <sub>1</sub> )	ごはん こまつなのみそ汁	豆腐,油揚げ(大豆),みそ(大豆)		たまねぎ,こまつな,にんじん	かつおだし	E P	24.6	Kcal g	E P		Kcal g
		++1	きんぴらごぼう	豚肉,かまぽこ	大豆油,ごま油,白ごま,さとう	ごぼう,にんじん,こんにゃく,ピーマン	チキンがらスープ(鶏),しょうゆ(小麦・大豆),料理酒,みりん,七味唐辛子(ごま),	F	17.9	g	F	20	g
			オレンジ(幼・中)			オレンジ	塩	⊢					
15	木	$\overline{A}$	ごはん		こめ			Е		Kcal	Е		Kcal
10		牛乳	ゆし豆腐 フーイリチー	ゆし豆腐 豚肉,卵、麩(小麦・大豆)	大豆油	ねぎ にんじん,もやし,キャベツ,にら	しょうゆ(小麦・大豆),塩,かつおだし しょうゆ(小麦・大豆),塩	P F	29.7 16.9		P F	35.1 19.2	
			ゴーヤーの佃煮 コッペパン	ツナ(大豆),糸けずり	さとう.白ごま.大豆油 コッペパン(小麦・乳・大豆)	ゴーヤー.にんじん	しょうゆ(小麦・大豆),酢(小麦),みりん	E	E42	Kcal	E	644	Kcal
16	金	<b>年乳</b>	きなこあげパン(南星中)	きなこ(大豆)	コッペパン(小麦・乳・大豆),大豆油,さとう, こくとう,アーモンド		シナモン	Р	26.5		Р	31.8	
		+71	ポトフ	鶏肉	じゃがいも	にんじん,たまねぎ,キャベツ,ブロッコリー	チキンがらスープ(鶏),塩,こしょう,白ワイ	F	17.3	g	F	20.7	g
			ハンバーグのソースかけ	豚肉、鶏肉、	さとう,でんぷん,豚脂	たまねぎ.セロリ	ン デミグラスソース(小麦・鶏),ケチャップ、	$\vdash$					
	-1-		ごはん		こめ		大豆由来成分	Е	566	Kcal	Е	705	Kcal
20	火	牛乳	はるさめスープ	鶏肉	春雨	しいたけ、こまつな、にんじん	しょうゆ(小麦・大豆),塩,料理酒,かつおだし	Р	23.5	g	Р	27.6	g
			肉団子の甘酢いため	鶏肉,豚肉、厚揚げ(大豆)	さとう,でんぷん,ごま油,大豆油	たまねぎ.にんじん.ピーマン.たけのこ.きくら げ.しょうが	料理酒.ケチャップ.しょうゆ(小麦・大豆). 酢(小麦),がらスープ(豚・鶏・りんご)	F	14.8	g	F	16.3	g
			ごはん		こめ			E	533	Kcal	E	671	Kcal
21	水	<b>年乳</b>	もずくのみそ汁	油揚げ(大豆)、もずくみそ(大豆)		だいこん,にんじん,ねぎ	かつおだし	Р	23.8		Р	28.2	g
			マーミナチャンプルー スパゲティー(麺)	豚肉,ツナ(大豆).豆腐	大豆油 スパゲティ(小麦・大豆)	にんじん。もやし、きくらげ、からしな、にんにく	しようゆ(小麦・大豆)、塩、こしよう	E	16 629	g Kcal	F E		g Kcal
22	木	牛乳	トマトソース(具)	ベーコン(豚),鶏肉	大豆油,オリーブ油,さとう	にんじん,たまねぎ,えだまめ(大豆),マッ シュルーム,トマト,にんにく	ケチャップ,ウスターソース,こしょう,塩	Р	28.4	g	Р	33.5	g
			ポテトコーンソテー チキンナゲット	鶏肉、おから(大豆)	じゃがいも,大豆油 植物油、大豆油、米粉、さとう	コーン にんにく、しょうが	塩.こしょう 塩、小麦不使用しょうゆ(大豆)	F	25.9	g	F	28.8	g
23	金		ごはん		他物油、入豆油、木材、さとり こめ			Е		Kcal	Е		Kcal
20	71/	牛乳	油あげのみそ汁 キャベツのおかかいため	豚肉,油揚げ(大豆),みそ(大豆) 豚肉,厚揚げ(大豆),糸けずり	大豆油	たまねぎ,こまつな,にんじん にんじん,キャベツ,たまねぎ,きくらげ	かつおだし しょうゆ(小麦・大豆),塩	P F	26.7 20.2		P F	31.2 22.7	
			高菜炊き込みごはん	豚肉	こめ.おおむぎ,大豆油,ごま油	にんじん,たまねぎ,しいたけ,コーン,にんにく	高菜(小麦・大豆・ごま),がらスープ(豚・ 鶏・りんご),塩.しょうゆ(小麦・大豆),こ	Е		Kcal	E		Kcal
26	月	牛乳					しょう.さとうきび						
			メンチカツ ヨーグルト	豚肉 生乳	大豆油、パン粉(小麦)、小麦粉、さとう さとう	たまねぎ	ケチャップ、しょうゆ(小麦・大豆)、	P F	21.8 21		P F	23.7 22.3	
			ごはん	豆腐,豚肉,大豆,みそ(大豆)	こめ 大豆油,ごま油,さとう,でんぷん	にんじん,たまねぎ,にら,しいたけ,にんにく,	1上のドルエフラ いった体室	E		Kcal	Е	872	Kcal
27	火	牛乳	マーボー豆腐	豆腐,豚肉,入豆,みて(入豆)	人立油,こま油,さこう,でんふん	しょうが	腐の素(小麦・大豆・牛肉・豚・ゼラチン・ ごま),がらスープ(豚・鶏・りんご),しょう	Р	31.7	g	Р	37.3	g
							ゆ(小麦・大豆)						
			紅芋団子		紅芋、もち粉、白ごま、砂糖、白玉粉、水あ め、ラード、大豆油		豚肉、牛肉由来成分	F	23.4	g	F	26	g
28	水		全粒粉パン コーンシチュー	鶏肉,白いんげん豆	全粒粉パン(小麦・乳・大豆) じゃがいも,大豆油,小麦粉	にんじん,たまねぎ,コーン,マッシュルーム	チキンがらスープ(鶏),こしょう.塩.さとう	E P		Kcal	E P		Kcal
20	\1\	牛乳		鶏肉	マカロニ(小麦)、大豆油、さどう	なす.たまねぎ.ピーマン.黄ピーマン、えだま	きび	1	30			34.1	
			チキンのトマトペンネ	짜이	マガロニ(小麦),大豆油,さとう	なす.たまねき.ヒーマン.黄ヒーマン、えたま め(大豆).トマト.にんにく	ゲチャップ,アミクラスソース(小麦・鶏), ウスターソース,こしょう,塩	F	21.7		F	24.3	
29	木		ごはん 干切りイリチー	豚肉かまぼこ、昆布	大豆油、さとう	にんじんだいこんこんにゃくしいたけいん		E P	589 26.7	Kcal g	E P	738 31.5	Kcal g
2.3		牛乳		<u>                                       </u>		げん	ん,しょうゆ(小麦・大豆),塩,かつおだし				l		
<u> </u>		<u> </u>	豆腐のみそ汁 ごはん	豚肉.豆腐.わかめ.みそ(大豆)	こめ	たまねぎ,こまつな	かつおだし	F E	17.5	g Kcal	F E	19.5	g Kcal
30	金	<b>年乳</b>	冬瓜の煮つけ	豚肉.厚揚げ(大豆).昆布.ちくわ	ප් <b>ර</b> ්	こんにゃくにんじん、とうがん、いんげん	かつおだし、しょうゆ(小麦・大豆)、みりん、 料理酒、塩		29.1		P		Kcal g
			魚のしおこうじやき	さば			料理剤・塩 塩こうじ	F	20.7	g	F	22	g
		•		•	•	•		<u> </u>			<u> </u>		- 0