



令和6年

5月

# 枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会  
枚方市学校給食会


月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

**5月分の予約について**

★インターネット予約：4月1日(月)～4月20日(土)

★マークシート予約(学校へ提出)：4月1日(月)～4月15日(月)

※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。残高を確認の上、入金をお願いします。

入金期限は、4月20日(土)です。 **予約注文は**  **こちらから!**



就学援助費を申請される皆様  
令和6年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、**事前入金が必要です。**  
支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

<p>1 ①ちくわの磯辺揚げ</p> <p>②チンゲン菜の炒め物 ③切干大根の炒め物 ④関東煮 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 814kcal ○たんぱく質 33.7g ○脂質 25.2%</p>	<p>2 ①焼きビーフン</p> <p>②いわしの生姜煮 ③キャベツのおひたし ④さけ寿司のもと ⑤かしわもち ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 880kcal ○たんぱく質 39.0g ○脂質 24.6%</p>	<p>★星マークの日は アレルギー対応食があります。</p> <p>ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。</p> <p>※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。</p>		
<p>7 ①チキンカレー(米粉)</p> <p>②オムレツ ③ごぼうソテー ④カラフルソテー ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 787kcal ○たんぱく質 31.7g ○脂質 21.5%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>8 ①焼き魚(ほっけ)</p> <p>②小松菜の炒め物 ③揚げじゃがいも7割の炒め物 ④団子のすまし汁 ⑤こんぶと抹茶のふりかけ ■ご飯 ■飲むヨーグルト</p>  <p>○エネルギー 826kcal ○たんぱく質 32.9g ○脂質 19.2%</p>	<p>9 ①ミートスパゲティ</p> <p>②チンゲン菜のオイスターソース炒め ③米粉のクリームシチュー ■アップルパン ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 859kcal ○たんぱく質 34.0g ○脂質 26.5%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>10 ①アジフライ(米粉)</p> <p>②もやしのソテー ③「栄養満点、食べごたえのあるひじきごはん」の素 ④なめこのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 31.9g ○脂質 27.3%</p>	
<p>13 ①タットリタン</p> <p>②しゅうまい ③若布サラダ ④フルーツ杏仁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 31.5g ○脂質 20.0%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>14 ①ホキの甘辛揚げ</p> <p>②三度豆の炒め物 ③キャベツの炒め物 ④豆腐のみそ汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 791kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 25.9%</p>	<p>15 ①鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>②マカロニソテー③エリンギの炒め物 ④いんげん豆のクリームスープ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 805kcal ○たんぱく質 37.6g ○脂質 21.9%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>16 ①肉団子の野菜あんかけ</p> <p>①肉団子の野菜あんかけ ②ビーフン炒め ③スープ煮 ④ゆかりふりかけ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 31.8g ○脂質 22.5%</p>	<p>17 ①マーボー豆腐</p> <p>②キャベツのごま和え ③はりはり漬け ④梨ゼリー ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 790kcal ○たんぱく質 31.8g ○脂質 23.7%</p>
<p>20 ①親子丼</p> <p>②いかと厚揚げの野菜炒め ③クープイリチ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 807kcal ○たんぱく質 44.6g ○脂質 23.5%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>21 ①白身魚のフライ</p> <p>②コーンソテー ③チンゲン菜のソテー ④ミネストローネ ■うずまきパン ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 791kcal ○たんぱく質 33.9g ○脂質 31.7%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>22 ①豚肉の生姜焼き</p> <p>②ボイル野菜 ③小松菜とツナの炒め物 ④赤だし ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 37.0g ○脂質 28.4%</p>	<p>23 ①きびなごのねぎだれ</p> <p>②きのこの炒め物 ③洋風ひじきのいため煮 ④鶏団子汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 800kcal ○たんぱく質 35.1g ○脂質 27.1%</p>	<p>24 ①キーマカレー</p> <p>②ポテトサラダ ③河内晩柑 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 819kcal ○たんぱく質 28.7g ○脂質 28.5%</p>
<p>27 ①かつおの竜田揚げ</p> <p>②はちくの煮物 ③チンゲン菜とエリンギの炒め物 ④湯葉のすまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 42.0g ○脂質 25.5%</p>	<p>28 ①豚肉のケチャップ炒め</p> <p>②豆苗の炒め物 ③ハムとキャベツのサラダ ④フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 817kcal ○たんぱく質 30.5g ○脂質 24.0%</p>	<p>29 ①赤魚のBBQソース</p> <p>②小松菜の炒め物 ③五目きんぴら ④豆乳みそ汁 ⑤ミルメーク ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 37.4g ○脂質 23.8%</p>	<p>30 ①鶏肉のから揚げ</p> <p>②春雨の炒め物 ③野菜炒め ④サンラータン(卵) ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 25.9%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>31 ①焼き魚(鮭)</p> <p>②三度豆の炒め物 ③もやしの炒め物 ④牛丼 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 786kcal ○たんぱく質 39.8g ○脂質 28.9%</p>

## <アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

<p>7 ①チキンカレー(米粉)</p> <p>②ポークウインナー ③ごぼうソテー ④カラフルソテー ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 34.0g ○脂質 28.3%</p>	<p>9 ①ミートスパゲティ(ライスパスタ)</p> <p>②チンゲン菜のオイスターソース炒め ③米粉の豆乳シチュー ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 773kcal ○たんぱく質 30.0g ○脂質 22.4%</p>	<p>13 ①タットリタン</p> <p>②おさかなナゲット ③若布サラダ ④フルーツ杏仁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 886kcal ○たんぱく質 29.4g ○脂質 23.8%</p>	<p>15 ①鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>②米粉マカロニソテー ③エリンギの炒め物 ④いんげん豆の豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 787kcal ○たんぱく質 37.1g ○脂質 20.7%</p>	<p>20 ①鶏丼</p> <p>②いかと厚揚げの野菜炒め ③クープイリチ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 770kcal ○たんぱく質 42.8g ○脂質 20.8%</p>
---	---	---	--	--


<p>21 ①白身魚のフライ(小麦なし)</p> <p>②コーンソテー ③チンゲン菜のソテー ④ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 791kcal ○たんぱく質 28.9g ○脂質 25.0%</p>	<p>30 ①鶏肉のから揚げ</p> <p>②春雨の炒め物 ③野菜炒め ④サンラータン ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 772kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 25.1%</p>
--	--

## 枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します!!

2023年8・9月に募集した第5回枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します。募集したテーマは「まごわやさしい」の食材を使った料理で、5月は入賞作品の2作品を給食風にアレンジして提供します。

**<栄養満点、食べごたえのあるひじきごはん:桜丘中学校>(5/10)**  
給食では混ぜ込みご飯の具にアレンジして提供します。具たくさんで栄養もとれる料理です。  
★アピールポイント:「まごわやさしい」の全ての食材が入っていること。栄養がたくさんとれること。

**<洋風ひじきのいため煮:桜丘中学校>(5/23)**  
醤油ではなく、ウスターソースで味付けした、いつもとは一味ちがうひじきの炒め煮です。  
★アピールポイント:洋風になるようにベーコンを入れ、彩りを考えていんげん豆をいれたこと。





令和6年5月 使用食材一覧・アレルギー情報

☆今月の献立について

9日:ミートスパゲティ

ミートスパゲティは新献立です。牛ミンチ肉や人参、玉ねぎ、トマトなどが入ったソースとスパゲティを和えて提供します。



27日:かつおの竜田揚げ

かつおは1年の中で旬の時期が2回あります。その内の1回目が5月です。5月に漁獲されるかつおは「初がっお」と呼ばれ、脂が少なく、あっさりとした味わいが特徴です。引き締まった歯ごたえて、かつお特有の香りも少ないので、苦手な人も食べやすいです。



諸事情により、使用食材の数量を変更する場合があります。

<p>1日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①ちくわの磯辺揚げ:ちくわ,あおさ粉,米粉,塩,揚げ油 ②チンゲン菜の炒め物:チンゲンサイ,玉葱,人参,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ③切干大根の炒め物:焼豚,切干大根,人参,小松菜,にんにく,塩,こしょう,さとう,こいくち醤油,ひまわり油 ④関東煮:鶏肉もも,人参,一口厚揚げ,一口こぼろ天,じゃがいも,板こんにゃく,さとう,こいくち醤油,削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば,鶏肉,大豆</p>	<p>2日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①焼きビーフン:豚肉,玉葱,人参,にら,ビーフン,ひまわり油,さとう,こいくち醤油,塩,こしょう,料理酒 ②わしの生姜煮:わし,生姜煮 ③キャベツのおひたし:うす揚げ,緑豆もやし,人参,キャベツ,こいくち醤油,さとう,削り節 ④さけ寿司のもと:鮭フレーク,ごま,玉葱,むき枝豆,干椎茸,人参,ホールコーン,米酢,さとう,塩,こいくち醤油,料理酒,みりん,ひまわり油 ⑤かしわもち:かしわもち</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば,大豆 ④さけ,大豆,ごま</p>			
<p>7日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①チキンカレー(米粉):鶏肉もも,土生姜,にんにく,玉葱,人参,じゃがいも,カレー粉,ウスターソース,濃厚ソース,トマトケチャップ,こいくち醤油,塩,こしょう,オニオンペースト,米粉,りんごピューレ,赤ワイン,チャツネ,どりからスープ,ひまわり油 ②オムレツ:オムレツ ③こぼろ汁:こぼろ,人参,ツナフレーク,さとう,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ④カラフルソテー:ポンスラム,人参,ホールコーン,むき枝豆,塩,こしょう,オリーブ油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご,鶏肉 ②卵 ④豚肉,大豆</p>	<p>8日(水) ご飯・飲むヨーグルト</p> <p>①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②小松菜の炒め物:人参,ちくわ,小松菜,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ③揚げじゃがいもとアヲの炒め物:じゃがいも,揚げ油,ベーコン,グリーンアスパラガス,こいくち醤油,塩,こしょう ④団子のすまし汁:うす揚げ,白玉団子,人参,玉葱,干椎茸,青葱,こいくち醤油,うすくち醤油,塩,削り節,出し昆布 ⑤こんぶ抹茶のふりかけ:こんぶ,抹茶のふりかけ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば,大豆</p>	<p>9日(木) アップルパン・牛乳</p> <p>①ミートスパゲティ:牛ミンチ肉,玉葱,人参,ダイストマト缶,スパゲティ,塩,こしょう,さとう,トマトケチャップ,ウスターソース,ひまわり油 ②チンゲン菜のオイスターソース炒め:ローズラム,キャベツ,チンゲンサイ,人参,オイスターソース,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ③米粉のクリームシチュー:鶏肉もも,人参,玉葱,じゃがいも,マッシュルーム,パセリ,牛乳,生クリーム,塩,こしょう,米粉,どりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦,牛肉 ②豚肉 ③乳,鶏肉 ④アップルパン:小麦,乳,りんご</p>	<p>10日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①アジフライ(米粉):あじ米粉フライ,揚げ油,ウスターソース,濃厚ソース,さとう ②もやしソテー:焼豚,緑豆もやし,人参,塩,こしょう,こいくち醤油,ひまわり油 ③「栄養満点」食べごたえのあるひじきごはんの素:ちりめんじゃこ,うす揚げ,人参,じゃがいも,大豆,えんどう豆,ひじき,干椎茸,ごま,こいくち醤油,さとう,みりん,ひまわり油,削り節 ④なめこのみそ汁:かまぼこ,玉葱,なめこ,冷凍豆腐,青葱,みそ,削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば,大豆,ごま ④さば,大豆</p>	
<p>13日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①タツリタン:鶏肉もも,塩,にんにく,料理酒,玉葱,人参,じゃがいも,トク,こいくち醤油,さとう,みりん,どりからスープ,コチュジャン,ひまわり油 ②しゅうまい:しゅうまい,さとう,米酢,こいくち醤油 ③若布サラダ:ツナフレーク,キャベツ,人参,ホールコーン,わかめ,こいくち醤油,さとう,ひまわり油,和風ドレッシング ④フルーツ杏仁:豆乳あんぱん,みかん缶,バナナプル缶</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉,大豆 ②小麦,豚肉,大豆 ③大豆 ④大豆</p>	<p>14日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①ホキの甘辛揚げ:ホキ,塩,こしょう,濃粉,揚げ油,みりん,こいくち醤油,さとう,米酢,料理酒,ごま ②三度豆の炒め物:緑豆もやし,人参,三度豆,塩,こしょう,こいくち醤油,ひまわり油 ③キャベツの炒め物:ちくわ,人参,チンゲンサイ,キャベツ,たけのこ,さとう,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ④豆腐のみそ汁:うす揚げ,玉葱,冷凍豆腐,わかめ,青葱,みそ,削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①ごま ④さば,大豆</p>	<p>15日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも,塩,こしょう,マーマレード,こいくち醤油 ②マカロニソテー:マカロニ,玉葱,塩,こしょう,こいくち醤油,どりからスープ,オリーブ油 ③エリンギの炒め物:ローズラム,人参,エリンギ,小松菜,塩,こしょう,こいくち醤油,オイスターソース,ひまわり油 ④いんげん豆のクリームスープ:ベーコン,玉葱,じゃがいも,白いんげん豆,パセリ,牛乳,生クリーム,塩,こしょう,どりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②小麦,鶏肉 ③豚肉 ④乳,鶏肉,豚肉</p>	<p>16日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①肉団子の野菜あんかけ:肉だんご,人参,玉葱,たけのこ,チンゲンサイ,えのきたけ,こいくち醤油,さとう,みりん,濃粉,削り節 ②ビーフン炒め:焼豚,ビーフン,人参,にら,干椎茸,さとう,うすくち醤油,どりからスープ,ひまわり油 ③スープ煮:カットウインナー,人参,玉葱,じゃがいも,ホールコーン,こいくち醤油,塩,こしょう,削り節 ④ゆかりふりかけ:ゆかりふりかけ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば,鶏肉,豚肉 ②鶏肉,豚肉 ③さば,豚肉</p>	<p>17日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①マーボー豆腐:豚ミンチ肉,冷凍豆腐,土生姜,にんにく,人参,玉葱,青葱,塩,こしょう,さとう,こいくち醤油,みそ,豆板醤,どりからスープ,ひまわり油,濃粉 ②キャベツのごま和え:糸かまぼこ,キャベツ,小松菜,人参,すりごま,こいくち醤油,さとう,削り節 ③はりはり漬け:切干大根(いちょう),人参,細切り昆布,さとう,こいくち醤油,米酢 ④梨ゼリー:梨ゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉,豚肉,大豆 ②さば,ごま</p>
<p>20日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①親子丼:鶏肉もも,卵,玉葱,人参,青葱,こいくち醤油,うすくち醤油,さとう,みりん,料理酒,濃粉,削り節 ②いかと厚揚げの野菜炒め:豚肉,いか,一口厚揚げ,人参,玉葱,しめじ,小松菜,こいくち醤油,さとう,濃粉,どりからスープ,塩,こしょう,ひまわり油 ③クレープイリチ:焼豚,人参,たけのこ,細切り昆布,さとう,こいくち醤油,みりん,料理酒,ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①卵,さば,鶏肉 ②いか,鶏肉,豚肉,大豆 ③豚肉</p>	<p>21日(火) うずまきパン・牛乳</p> <p>①白身魚のフライ:メルルーサフライ,揚げ油 ②コーンソテー:ホールコーン,むき枝豆,人参,塩,こしょう,ひまわり油 ③チンゲン菜のソテー:ローズラム,チンゲンサイ,人参,エリンギ,こいくち醤油,オイスターソース,塩,こしょう,ひまわり油 ④ミネストローネ:カットウインナー,ベーコン,人参,玉葱,じゃがいも,キャベツ,ダイストマト缶,トマトケチャップ,赤ワイン,どりからスープ,豚骨スープ,塩,こしょう,うすくち醤油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉,豚肉 ⑤うずまきパン:小麦,乳</p>	<p>22日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①豚肉の生姜焼き:豚肉かた,ローズ,玉葱,青葱,土生姜,塩,さとう,こいくち醤油,みりん,濃粉,ひまわり油 ②ポイル野菜:緑豆もやし,人参,塩 ③小松菜とアヲの炒め物:ツナフレーク,小松菜,たけのこ,人参,塩,こしょう,うすくち醤油,ひまわり油 ④赤だし:うす揚げ,人参,玉葱,冷凍豆腐,わかめ,青葱,赤みそ,みりん,料理酒,削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦 ②大豆 ③豚肉 ④さば,大豆</p>	<p>23日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①きびごねぎざだれ:きびごね,濃粉,揚げ油,青葱,料理酒,さとう,みりん,こいくち醤油 ②きのこの炒め物:えのきたけ,エリンギ,玉葱,チンゲンサイ,塩,こしょう,こいくち醤油,オリーブ油 ③洋風ひじきのいため煮:ベーコン,大豆,ひじき,人参,三度豆,しめじ,ウスターソース,さとう,どりからスープ,ひまわり油 ④鶏団子汁:鶏団子,人参,キャベツ,緑豆春雨,青葱,こいくち醤油,うすくち醤油,料理酒,みりん,塩,削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば,鶏肉,豚肉 ②鶏肉,豚肉 ③さば,豚肉</p>	<p>24日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①キーマカレー:牛ミンチ肉,ひよこ豆,ひよこ豆ペースト,玉葱,人参,ダイストマト缶,土生姜,にんにく,ひまわり油,カレー粉,トマトケチャップ,ウスターソース,濃厚ソース,こいくち醤油,さとう,塩,こしょう,どりからスープ,米粉 ②ポテトサラダ:ローズラム,玉葱,人参,じゃがいも,むき枝豆,塩,こしょう,オリーブ油,ノンエッグマヨネーズ ③河内晩柑:河内晩柑</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①牛肉,鶏肉 ②豚肉,大豆</p>
<p>27日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①かつおの竜田揚げ:かつお,土生姜,こいくち醤油,濃粉,揚げ油,さとう,こいくち醤油,料理酒,みりん ②はちの煮物:うす揚げ,はち,さとう,うすくち醤油,みりん,削り節 ③チンゲン菜とエリンギの炒め物:ベーコン,人参,玉葱,チンゲンサイ,エリンギ,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ④湯葉のすまし汁:糸かまぼこ,人参,冷凍豆腐,わかめ,湯葉,青葱,うすくち醤油,こいくち醤油,塩,削り節,出し昆布</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②さば,大豆 ③豚肉 ④さば,大豆</p>	<p>28日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①豚肉のケチャップ炒め:豚肉かた,ローズ,人参,玉葱,トク,トマトケチャップ,さとう,ウスターソース,塩,こしょう,ひまわり油 ②豆苗の炒め物:焼豚,ちくわ,豆苗,緑豆もやし,人参,こいくち醤油,塩,こしょう ③ラムとキャベツのサラダ:ポンスラム,キャベツ,人参,ホールコーン,ごまドレッシング ④フルーツポンチ:みかん缶,バナナプル缶,三色ゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉 ③豚肉,大豆,ごま ④りんご</p>	<p>29日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①赤魚のBBQソース:赤魚,塩,こしょう,にんにく,さとう,こいくち醤油,りんごピューレ,レモン果汁 ②小松菜の炒め物:ベーコン,人参,小松菜,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ③五目きんぴら:牛肉,こぼろ,つきこんにゃく,人参,さとう,こいくち醤油,みりん,料理酒,ひまわり油 ④豆腐のみそ汁:うす揚げ,玉葱,じゃがいも,えのきたけ,青葱,大豆,豆乳,みそ,うすくち醤油,削り節 ⑤ミルク:ミルク</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご ②豚肉 ③牛肉 ④さば,大豆</p>	<p>30日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のから揚げ:鶏肉もも,土生姜,にんにく,こいくち醤油,料理酒,濃粉,揚げ油 ②春雨の炒め物:人参,緑豆春雨,チンゲンサイ,さとう,こいくち醤油,どりからスープ,ひまわり油 ③五目きんぴら:牛肉,こぼろ,つきこんにゃく,人参,さとう,こいくち醤油,みりん,料理酒,ひまわり油 ④サンラータン(卵):豚肉,卵,玉葱,人参,干椎茸,冷凍豆腐,青葱,どりからスープ,こいくち醤油,うすくち醤油,塩,こしょう,ごま油,ラー油,濃粉,米酢</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④卵,鶏肉,豚肉,大豆,ごま</p>	<p>31日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(鮭):鮭,塩,こしょう,さとう,こいくち醤油,みりん,料理酒,濃粉 ②三度豆の炒め物:玉葱,人参,三度豆,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ③もやしの炒め物:ローズラム,小豆もやし,人参,小松菜,塩,こしょう,さとう,こいくち醤油,ひまわり油 ④牛丼:牛肉,玉葱,糸こんにゃく,青葱,さとう,こいくち醤油,みりん,料理酒,ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さけ ③豚肉,大豆 ④牛肉</p>

5月5日は「こどもの日」です!

こどもの日は、もともと「端午の節句」で男の子の幸せを祈る日でしたが、1948年にこどもの日が決められてから、子どもたちみんなの幸せを祈る日になりました。これにちなみ、給食では2日にさけ寿司のもととかしわもちを提供します。



<アレルギー対応献立>

<p>7日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①チキンカレー(米粉):鶏肉もも,土生姜,にんにく,玉葱,人参,じゃがいも,カレー粉,ウスターソース,濃厚ソース,トマトケチャップ,こいくち醤油,塩,こしょう,オニオンペースト,米粉,りんごピューレ,赤ワイン,チャツネ,どりからスープ,ひまわり油 ②ポークウインナー:ポークウインナー ③こぼろ汁:こぼろ,人参,ツナフレーク,さとう,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ④カラフルソテー:ポンスラム,人参,ホールコーン,むき枝豆,塩,こしょう,オリーブ油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご,鶏肉 ②豚肉 ④豚肉,大豆</p>	<p>9日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①ミートスパゲティ(ライスパン):牛ミンチ肉,玉葱,人参,ダイストマト缶,ライスパン,塩,こしょう,さとう,トマトケチャップ,ウスターソース,ひまわり油 ②チンゲン菜のオイスターソース炒め:ローズラム,キャベツ,チンゲンサイ,人参,オイスターソース,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ③米粉の豆乳シチュー:鶏肉もも,人参,玉葱,じゃがいも,マッシュルーム,パセリ,豆乳,塩,こしょう,米粉,どりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①牛肉 ②豚肉 ③鶏肉,大豆</p>	<p>13日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①タツリタン:鶏肉もも,塩,にんにく,料理酒,玉葱,人参,じゃがいも,トク,こいくち醤油,さとう,みりん,どりからスープ,コチュジャン,ひまわり油 ②おさかなナゲット:おさかなナゲット,揚げ油 ③若布サラダ:ツナフレーク,キャベツ,人参,ホールコーン,わかめ,こいくち醤油,さとう,ひまわり油,和風ドレッシング ④フルーツ杏仁:豆乳あんぱん,みかん缶,バナナプル缶</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉,大豆 ③大豆 ④大豆</p>	<p>15日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも,塩,こしょう,マーマレード,こいくち醤油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ,玉葱,塩,こしょう,こいくち醤油,どりからスープ,オリーブ油 ③エリンギの炒め物:ローズラム,人参,エリンギ,小松菜,塩,こしょう,こいくち醤油,オイスターソース,ひまわり油 ④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン,玉葱,じゃがいも,白いんげん豆,パセリ,豆乳,塩,こしょう,どりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉,豚肉,大豆</p>	<p>20日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏丼:鶏肉もも,玉葱,人参,青葱,こいくち醤油,うすくち醤油,さとう,みりん,料理酒,濃粉,削り節 ②いかと厚揚げの野菜炒め:豚肉,いか,一口厚揚げ,人参,玉葱,しめじ,小松菜,こいくち醤油,さとう,濃粉,どりからスープ,塩,こしょう,ひまわり油 ③クレープイリチ:焼豚,人参,たけのこ,細切り昆布,さとう,こいくち醤油,みりん,料理酒,ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば,鶏肉 ②いか,鶏肉,豚肉,大豆 ③豚肉</p>
<p>21日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①白身魚のフライ(小麦なし):白身魚のカリカリフライ,揚げ油 ②コーンソテー:ホールコーン,むき枝豆,人参,塩,こしょう,ひまわり油 ③チンゲン菜のソテー:ローズラム,チンゲンサイ,人参,エリンギ,こいくち醤油,オイスターソース,塩,こしょう,ひまわり油 ④ミネストローネ:カットウインナー,ベーコン,人参,玉葱,じゃがいも,キャベツ,ダイストマト缶,トマトケチャップ,赤ワイン,どりからスープ,豚骨スープ,塩,こしょう,うすくち醤油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉,豚肉</p>	<p>30日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のから揚げ:鶏肉もも,土生姜,にんにく,こいくち醤油,料理酒,濃粉,揚げ油 ②春雨の炒め物:人参,緑豆春雨,チンゲンサイ,さとう,こいくち醤油,どりからスープ,ひまわり油 ③野菜炒め:焼豚,人参,玉葱,キャベツ,さとう,こいくち醤油,塩,こしょう,ひまわり油 ④サンラータン:豚肉,玉葱,人参,干椎茸,冷凍豆腐,青葱,どりからスープ,こいくち醤油,うすくち醤油,塩,こしょう,ごま油,ラー油,濃粉,米酢</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉,豚肉,大豆,ごま</p>			

◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。  
◆揚げ油はなたね油を使用しています。  
◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。  
◆23日の「きびごねぎざだれ」には、魚卵が入っていることがあります。  
加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「食品の配合割合一覧表」を用意しています。(ホームページからダウンロード可)。  
**配合割合一覧表はこちらから! →**

