

令和6年度 7月 給食献立表(A献立:小城町)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						栄養価 小学校 中学校 (kcal)	アレルギー特定原材料8 品目を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)	
			(赤) 主に体を作るものとなる		(緑) 主に体の調子を整えるものとなる		(黄) 主にエネルギーのもととなる				その他
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・ 小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類			
1月	ごはん					米		650	アレルギー特定原材料8品目を含む食品表示(えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)		
	夏野菜カレー	○	とり肉		にんじん ピーマン かぼちゃ	玉ねぎ なす にんにく しょうが りんご	油			★カレー アルガノール- フルーKN チャップ ウスターソース ワイン こしょう	
	さっぱりレモンサラダ		ツナ		ほうれん草 にんじん	きゅうり レモン果汁	砂糖			オリーブ油 醤油 酢 こしょう	
	ジョア							780	ジョア(乳)		
2月	食パン					★食パン		600			
	焼肉サンドの具		ぶた肉 みそ			玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖			油	醤油 みりん ワイン
	イタリアンサラダ				アスパラガス にんじん	キャベツ きゅうり					イタリアンドレッシング こしょう
	コーンスープ		とり肉		にんじん パセリ	コーン 玉ねぎ	じゃがいも	油	アルガノール-フルー KN ワイン こしょう コンソメ がらスープ		
3月	ごはん					米		610			
	さばのみそ焼き	○	さば みそ				砂糖 でん粉			醤油 みりん 酒	
	しらたきと ひじきの甘辛炒め		ぶた肉	ひじき	にんじん 絹さや		こんにゃく 砂糖			油	醤油 みりん 酒
	沢煮わん		油揚げ		にんじん 葉ねぎ	もやし ごぼう 干しいたけ			酒 塩 醤油 こしょう かつお昆布だし		
4月	ミルクパン					★ミルクパン		610	デミグラスソース(小麦) 星型ハンバーグは、特定 原材料を含みません		
	ハンバーグ デミグラスソースかけ	○	たなばたメニュー 星型ハンバーグ				砂糖 でん粉			醤油	★デミグラスソース とんかつソース ワイン
	カラフルサラダ		チキンささみ	わかめ	にんじん 黄ピーマン	きゅうり もやし					和風ドレッシング
	七タスープ		ぶた肉		にんじん おくら ほうれん草	玉ねぎ たけのこ 干しいたけ	はるさめ			油	酒 塩 こしょう 醤油 中華味 鶏がらだし
	七タデザート					七タデザート			七タデザートは、特定原 材料を含みません		
5月	ごはん					米		590	いわしの梅煮は、特定原 材料を含みません		
	いわしの梅煮	○	いわしの梅煮								
	切干大根の煮物		天ぷら		にんじん	切干だいこん 干しいたけ 枝豆	こんにゃく 砂糖			油	醤油 酒
	まごわやさしいみそ汁		油揚げ みそ	わかめ	にんじん 葉ねぎ	しめじ 玉ねぎ	じゃがいも	ごま	かつお昆布だし		
8月	ごはん					米		600	天ぷら、中華味は、特定 原材料を含みません		
	中華丼の具	○	ぶた肉 天ぷら		にんじん こまつな	しょうが 玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ	でん粉			ごま油 油	がらスープ 酒 塩 こしょう 醤油 中華味 とんかつソース
	ぎょうざ		★ぎょうざ								
	春雨サラダ				ブロッコリー	キャベツ	はるさめ		韓国ナムルドレッシング		
9月	ミルクパン					★ミルクパン		560	てりやき弁当は、特定原 材料を含みません		
	てりやきチキン	○	てりやきチキン								
	フレンチサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり コーン					クリームドレッシング 塩 こしょう
	ラビオリスープ		ぶた肉 ★ラビオリ		にんじん ほうれん草	玉ねぎ	じゃがいも	油	鶏がらだし ワイン 醤油 塩 こしょう		

【食物アレルギーに関すること】

- ※ 食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。
- ※ ★印は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。
しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。
- ※ パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。
- ※ そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。

令和6年度 7月 給食献立表(A献立:小城市)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						栄養価 小学校 中学校 (kcal)	アレルギー特定原材料8 品目を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)	
			(赤) 主に体を作るものとなる		(緑) 主に体の調子を整えるものとなる		(黄) 主にエネルギーのもととなる				その他
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・ 小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類			
10 水	ごはん						米		650	いわしのカリカリフライは、特定原材料を含みません	
	いわしのカリカリフライ	○	いわしのカリカリフライ					油			
	豚肉と野菜のみそ炒め		ぶた肉 みそ		赤ピーマン 黄ピーマン 絹さや	玉ねぎ キヤベツ にんにく しょうが	でん粉	ごま ごま油 油			醤油 みりん トウモロコシ
かきたま汁		★卵 豆腐 かまぼこ		葉ねぎ	玉ねぎ 干しいたけ	でん粉		醤油 酒 塩 かつお昆布だし			
11 木	小型ミルクパン						★ミルクパン		580	スパゲティ(小麦)	
	ミートスパゲティ	○	ぶた肉 大豆		にんじん パセリ トマト	玉ねぎ にんにく エリンギ	★スパゲティ 砂糖	初搾油			塩 ごしろう ケチャップ ワイン とんかつソース
	フルーツミックス					みかん缶 黄桃缶 アロエ缶	ぶどうゼリー				ぶどうゼリーは、特定原材料を含みません
12 金	ごはん						米		660		
	とりのから揚げ	○	とり肉			しょうが にんにく	米粉 でん粉	油			塩 ごしろう 酒
	ごぼうとくさわかめのきんぴら		ぶた肉	茎わかめ	にんじん 絹さや	ごぼう	ごんにやく 砂糖	ごま油			醤油 酒 みりん
夏野菜のみそ汁		厚揚げ みそ		かぼちゃ にんじん	玉ねぎ なす もやし						
16 火	黒糖パン						★黒糖パン		650	彩り野菜とキャベツのミンチカツ(小麦)	
	彩り野菜のミンチカツ	○	★彩り野菜とキャベツのミンチカツ					油			
	ポークビーンズ		ぶた肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ 枝豆 にんにく	じゃがいも 砂糖	油			かつお コンソメ ワイン 塩 とんかつソース
パスタスープ		とり肉		にんじん ほうれん草 パセリ	玉ねぎ	★スパゲティ		塩 ごしろう 醤油 鶏がらだし ワイン			
17 水	ごはん						米		630		
	マーボー豆腐	○	ぶた肉 豆腐 みそ		にんじん	玉ねぎ だけのこ 白ねぎ 干しいたけ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油 油			がらスープ 酒 醤油
	シューマイ		★シューマイ								
中華サラダ				にんじん	きゅうり きくらげ	はるさめ 砂糖	ごま油	醤油 酢			
18 木	ごはん						米		610		
	シシリアンライス(焼肉)	○	ぶた肉 みそ			玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	油			醤油 みりん 酒
	(野菜)				赤ピーマン 黄ピーマン	キャベツ きゅうり		マヨネーズ (卵なし)			クリームソーダ レタス
ビーフ汁		とり肉 かまぼこ		にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ きくらげ	ビーフ	油	酒 塩 醤油 いりこだし			

【食物アレルギーに関すること】

※ 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。

※ ★印は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。

しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。

※ パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。

※ そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。