

日	曜	献立名	栄養量		食 品 名		
			エネルギー Kカロリー	たん白質 g	力 や 熱 の も と に な る 食 品	血 や 肉 を つ く る 食 品	体 の 調 子 を 整 え る 食 品
2	月	■麦ご飯 牛乳250ml クリームソースがけ モロナゲット2個 花野菜のガーリックソテー	 798	33.0	米 麦 オリーブオイル 米油 ホワイトルウ	牛乳 モロナゲット ショルダーベーコン 鶏肉 生クリーム 粉チーズ ベシャメルソース	カリフラワー キャベツ たまねぎ とうもろこし にんにく はくさい ブロッコリー しめじ
3	火	■ご飯 牛乳250ml かみなり汁 鯖の塩焼き れんこんのサラダ ごまクリーミードレッシング	803	35.9	米 ごま油 米油	牛乳 豆腐 塩さば	キャベツ きゅうり ごぼう だいこん にんじん ねぎ れんこん
4	水	■ご飯 牛乳250ml ■彩花みそキムチスープ ■深谷ねぎ餃子2個 春雨の五目炒め	796	27.9	米 はるさめ ごま油 米油	牛乳 生揚げ 豚肉 ハム 深谷ねぎ餃子	しょうが たけのこ チンゲンサイ にら にんじん ねぎ はくさい キムチ もやし
5	木	■揚げパン（砂糖） 牛乳250ml ポトフ パンネのクリーム煮	 827	30.9	コッペパン 米油 砂糖 ペンネマカロニ じゃがいも バター	牛乳 ショルダーベーコン 鶏肉 生クリーム ベシャメルソース	キャベツ だいこん たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム パセリ
6	金	■ご飯（彩のきすな） 牛乳250ml ■県産みそすいとん汁 鶏肉の照焼き ◆たくあんとキャベツの和え物	803	35.9	米 すいとん でん粉 砂糖 ごま 米油	牛乳 豚肉 鶏肉	キャベツ きゅうり 小松菜 だいこん たくあん にんじん ねぎ しめじ
9	月	■麦ご飯 牛乳250ml ◆大豆ミートと豆のカレー煮 ごぼうサラダ 玉ねぎドレッシング ヨーグルト	 835	30.6	米 麦 ひよこ豆 レッドキドニー 青えんどう豆 米油 カレールウ	牛乳 大豆 大豆ミート ヨーグルト	きゅうり ごぼう たまねぎ トマト にんじん にんにく もやし
10★	火	■ご飯 牛乳250ml ◆カミカミわかめスープ ■あじ狭山茶フライ 絹揚げのオイスター炒め	792	32.2	米 でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 絹揚げ わかめ 茎わかめ あじ狭山茶フライ なると 鶏肉	たまねぎ チンゲンサイ にんじん ねぎ 大豆もやし しめじ
11	水	■ご飯 クラムチャウダー 焼きメンチ コーンサラダ イタリアンドレッシング 飲むヨーグルト	 804	23.2	米 じゃがいも 米油 バター	あさり ショルダーベーコン 牛乳 生クリーム 飲むヨーグルト メンチカツ	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん マッシュルーム ポタージュベース
12	木	■地粉うどん 牛乳250ml ■彩花みそうどん いかのゆかり焼き ひきないり	775	38.6	地粉うどん でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 油揚げ いか かまぼこ 豚肉	しょうが だいこん たけのこ チンゲンサイ にんじん ねぎ ビーマン しいたけ ゆかり
13	金	■麦ご飯 牛乳250ml 八宝菜 春巻 ナムル ナムルドレッシング	824	31.0	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 えび なると 豚肉 うずら卵	きゅうり しょうが たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にんじん はくさい もやし きくらげ 春巻
16	月	■子どもパン 牛乳250ml ■米粉パン（1年・特支・職員室・ランスタ・ほほえみ） ■松伏産米粉のコーンポタージュ ハンバーグデミソースがけ グリーンサラダ 青じそドレッシング	 827	31.7	子供パン 米粉パン 米粉 砂糖 米油 バター デミグラスソース	牛乳 生クリーム ハンバーグ	おかひじき キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし うらこしコーン マッシュルーム パセリ ポタージュベース
17	火	■麦ご飯 牛乳250ml ■県産豆腐のマーボー丼 かにしゅうまい2個 鶏肉ともやしの炒め物	 812	36.9	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 かつお節 豚肉 鶏肉 かにしゅうまい	しょうが たけのこ チンゲンサイ にら にんじん にんにく ねぎ もやし しいたけ
18★	水	■ご飯 牛乳250ml ■彩花みその呉汁 鰯の梅風味フライ 五目金平	790	32.3	米 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 大豆 豆腐 鰯の梅風味フライ さつまあげ 豚肉	こんにゃく さやいんげん ごぼう 小松菜 だいこん にんじん ねぎ しいたけ しめじ
19	木	■麦ご飯 牛乳250ml ■松伏野菜のカレー ビタミンサラダ イタリアンドレッシング 四角チーズ	 807	30.2	米 麦 じゃがいも 米油 カレールウ	牛乳 豚肉 鶏レバー 脱脂粉乳 チーズ	グリーンピース キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん にんにく 赤ビーマン 黄ビーマン
20	金	■ご飯 牛乳250ml 白玉団子汁 ■豚肉の彩花みそがけ 炒り豆腐	825	35.8	米 白玉団子 でん粉 砂糖 ごま 米油	牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	さやいんげん 小松菜 だいこん たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ しめじ
23	月	■ご飯 牛乳250ml 中華五目スープ 鶏肉とポテトの甘辛炒め オレンジ	778	32.1	米 ダイスポテト でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豚肉 鶏肉 うずら卵	キャベツ たけのこ たまねぎ にんじん ビーマン 赤ビーマン もやし オレンジ きくらげ
24	火	■ご飯 牛乳250ml 鶏肉のトマト煮 はんぺんチーズ風味フライ 枝豆サラダ ソイドレッシング	 821	34.4	米 じゃがいも 米油	牛乳 はんぺんチーズ風味フライ 鶏肉	さやいんげん えだまめ キャベツ たまねぎ トマト にんじん もやし マッシュルーム バジル
25	水	■麦ご飯 牛乳250ml 豚肉丼 玉子焼き かぶのそぼろ煮	 784	37.5	米 麦 でん粉 砂糖 米油	牛乳 豚肉 鶏肉 玉子焼き	こんにゃく かぶ しょうが たまねぎ にんじん ねぎ はくさい しいたけ かぶの葉
26	木	■中華麺 牛乳250ml 醤油ラーメン チヂミ 大根の中華サラダ 中華ドレッシング	764	29.1	中華麺 ごま油 米油	牛乳 豚肉 チヂミ	きゅうり だいこん メンマ にんじん ねぎ もやし えのきだけ きくらげ
27	金	■ご飯 牛乳250ml 野菜カレースープ 白身魚のオニオンソース マカロニサラダ マヨネーズ	 787	27.8	米 マカロニ 米油 バター マヨネーズ	牛乳 白身魚フリッター 鶏肉	キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ にんじん ビーマン マッシュルーム パセリ
30	月	■ご飯 牛乳250ml ■彩花みその豚汁 花型豆腐バーグ ごま風味和え ごまクリーミードレッシング	794	28.0	米 じゃがいも 米油	牛乳 豚肉 豆腐バーグ	こんにゃく キャベツ ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほうれん草 もやし
平均栄養量			802	32.1	※ まいつき にち しよく ひ 毎月19日は「食育の日」です。 ※ こんだて きいりようどう へんこう 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。 ※ (★) 印の日に、 じふし ひ ほうそうようしりよう 放送用資料があります。 ※ 「はし」は毎日清潔なものを持てきましょう。 ※ 「スプーン」は  じふし ひ 印のついた日に持てきましょう。 ※ 6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。 ※ (■) 印は、 じふし さいたまけんしよくざいつか りようり きょうどうり 埼玉県の食材を使った料理や、郷土料理です。 ※ よっか とおか は くら けんこうしゅうかん 4日～10日は「歯と口の健康週間」です。 ※ (◆) 印は、よくかんでほしい料理や、歯に良い栄養がたくさん入っている料理です。		
標準量			830	33.2			

※次ページに「松伏町学校給食 食物アレルギー等の対応について」が記載されています。

●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。
(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細(給食材料が詳細に記載された献立表)
- 2 松伏町商品規格書(使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるものが記載されている規格書)
 - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - ・学校給食では、コンタミネーション(食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと)等は避けられません。
 - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン