

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 品	体 の 調 子 を 整 え る 品
4★	火	◆しゃくし菜ご飯 牛乳 ◆県産なめこ汁 ◆あじ狭山茶フライ ごま和え	811	35.3	米 ごま 米油 砂糖 ねりごま	かつお節 牛乳 豆腐 油揚げ わかめ あじ狭山茶フライ	しゃくしな こまつな にんじん ねぎ はくさい もやし なめこ
5	水	◆麦ご飯 牛乳 キーマカレー チキンナゲット2個 野菜のガーリックソテー	 858	34.9	米 麦 じゃがいも オリーブオイル 米油 カレールウ	牛乳 豚肉 ショルダーベーコン チキンナゲット 脱脂粉乳	さやいんげん キャベツ たまねぎ トマト にんじん にんにく ブロッコリー
6	木	◆中華麺 牛乳 ◆彩花味噌ラーメン ◆深谷ねぎ餃子3個 大根のナムル ナムルドレッシング	778	30.9	中華麺 ごま油 米油	牛乳 豚肉 深谷ねぎ餃子	しょうが だいこん メンマ にら にんじん にんにく ねぎ もやし えのきたけ しいたけ
7	金	◆ご飯(彩のきすな) 牛乳 かき玉汁 ◆県産ハツ頭コロッケ キャベツと生揚げのみそ炒め	780	31.9	米 でん粉 砂糖 米油 県産ハツ頭コロッケ	牛乳 生揚げ なんと 豚肉 鶏肉 卵	キャベツ しょうが たまねぎ にんじん ねぎ ほうれんそう えのきたけ
10	月	◆バターライス 牛乳 肉団子のトマトスープ オムレツ マセドアンサラダ マヨネーズ	 799	26.4	米 バター ダイスポテト 米油 マヨネーズ	牛乳 オムレツ 粉チーズ 肉だんご	パセリ かぶ きゅうり セロリー たまねぎ トマト にんじん にんにく マッシュルーム かぶの葉
11	火	◆ご飯 牛乳 中華わかめスープ ◆彩の国にらまんじゅう2個 酢豚 ◆川越芋豆乳プリン	 786	32.0	米 でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 わかめ なんと 豚肉 鶏肉 川越芋豆乳プリン	だいこん たけのこ たまねぎ にんじん ねぎ ピーマン もやし しいたけ 彩の国にらまんじゅう
12	水	◆ご飯 牛乳 ◆呉汁 いわしの蒲焼き ひじきの煮物	727	33.1	米 砂糖 米油	牛乳 大豆 油揚げ ひじき 鰯澱粉付	こんにゃく さやいんげん ごぼう こまつな だいこん にんじん ねぎ しいたけ しめじ
13	木	◆麦ご飯 牛乳 ◆県産豚肉のビビンバ チヂミ バンサンスー	 830	30.3	米 麦 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豚肉	キャベツ きゅうり ぜんまい だいこん たけのこ にら にんじん にんにく ほうれん草 大豆もやし もやし しいたけ チヂミ
17	月	◆山型食パン いちごジャム&マーガリン 牛乳 ◆県産人参のポタージュ 鶏肉のマーマレード焼き2個 グリーンサラダ サウザンドレッシング	 782	33.4	山型食パン でん粉 砂糖 マーマレード 米油 バター いちごジャム&マーガリ	牛乳 鶏肉 生クリーム	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん パセリ ポタージュベース
18	火	◆ご飯 牛乳 ◆県産みそすいとん汁 まぐろカツ 里芋のそぼろ煮	859	34.0	米 すいとん 里芋 砂糖 米油	牛乳 まぐろカツ 豚肉 鶏肉	グリーンピース こまつな だいこん にんじん ねぎ しめじ
19	水	◆ご飯(彩のきすな) 牛乳 ◆県産フランクのアルファベットスープ ボークチャップ フルーツポンチ	 790	27.9	米 マカロニ 砂糖 米油 カクテルゼリー	牛乳 豚肉 フランクフルト	キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン パインアップル 黄桃 マッシュルーム
20	木	◆地粉うどん 牛乳 ◆県産豚肉カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 ◆白菜の彩花しょうゆ和え ◆彩花しょうゆ・かつお節	803	32.5	地粉うどん 天ぷら粉 でん粉 米油 カレールウ	牛乳 あおのり かつおぶし ちくわ 豚肉	きゅうり たまねぎ にんじん ねぎ はくさい ほうれん草 しいたけ
21	金	◆ご飯 牛乳 ワントンスープ 鶏つくねの甘酢あんかけ3個 ビーフンの中華炒め	801	30.6	米 ワンタン ビーフン でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 えび なんと 豚肉 鶏つくね	キャベツ たまねぎ にら にんじん ピーマン 赤ピーマン しいたけ しめじ
25	火	◆ご飯 おかかふりかけ 牛乳 ◆彩花みそのさつま汁 鯖の塩焼き なめ苺和え	799	40.5	米 さつまいも 米油 おかかふりかけ	牛乳 豆腐 塩さば	キャベツ ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほうれんそう なめ苺
26	水	◆キャロットパン 牛乳 ◆もち玄米入りミルクスープ ハンバーグデミグラスソース ツナサラダ イタリアンドレッシング	 814	31.0	キャロットパン もち玄米 でん粉 砂糖 米油 バター ホワイトルウ デミグラスソース	牛乳 ツナフレーク ショルダーベーコン ハンバーグ	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん はくさい しめじ マッシュルーム パセリ
27★	木	◆麦ご飯 牛乳 ◆県産豆腐のマーボー丼 ◆県産ネギ焼き りんご	 778	30.0	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 豚肉	しょうが たけのこ にら にんじん にんにく ねぎ りんご しいたけ ネギ焼き
28	金	◆ご飯 牛乳 ◆彩花みそけんちん汁 ささみの甘辛揚げ 五目ピリ辛炒め ◆彩の国納豆	838	45.4	米 さといも でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 生揚げ なっとう さつまあげ 豚肉 鶏ささみ肉	こんにゃく ごぼう こまつな だいこん にんじん ねぎ れんこん しいたけ
平均栄養量			808	32.9	※ 毎月19日は「食育の日」です ※ 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、放送用資料があります。 ※ 「はし」 は毎日清潔なものを持ってきましょう。 ※ 「スプーン」は  印のついた日に持ってきましょう。 ※ 11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。 (◆) 印は、埼玉県食材を使った料理や、郷土料理です。		
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