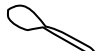
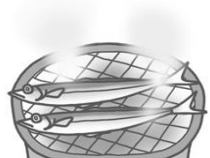


小学校		令和7年8・9月分		学校給食予定献立表		松伏町学校給食センター		ほほえみ	
		《 22 回》							
日	曜		こんだてめい	えいようりょう		しょくひんめい			
				エネルギー Kカロリー	たんぱく しつ g	力 や 熱 の も と に な る き の 食 品	血 や 肉 を つ く る あ か の 食 品	体のちょうしをととのえる み どり の 食 品	
8月 28	木		むぎごはん めきゅうにゅう マーボーどん しゅうまい2こ もやしのナムル ナムルドレッシング	 657	26.6	こめ めき でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら	めきゅうにゅう とうふ ぶたにく	めきゅうり しょうが だけのこ にら にんじん にんにく ねぎ だいずもやし もやし しいたけ しゅうまい	
29	金		ごはん めきゅうにゅう とんじる とりにくのからあげ2こ ごまあえ ごまクリーミードレッシング	637	28.6	こめ こめきこ じゃがいも でんぷん こめあぶら	めきゅうにゅう ぶたにく とりにく	こんにゃく キャベツ めきゅうり ごぼう だいこん にんじん ねぎ えのきたけ	
9月 1	月		むぎごはん めきゅうにゅう ハヤシライス キャベツとコーンのサラダ サウザンドレッシング	 623	20.7	こめ めき じゃがいも こめあぶら ハヤシルウ デミグラスソース	めきゅうにゅう ぶたにく	グリーンピース キャベツ めきゅうり しょうが たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく	
2	火		ごはん めきゅうにゅう さわにわん さばのしおやき きりほしだいこんのソースいため	611	31.4	こめ こめあぶら	めきゅうにゅう かつおぶし しおさば ぶたにく とりにく	きぬさやえんどう ごぼう きりほしだいこん にんじん ねぎ もやし えのきたけ	
3	水		ごはん めきゅうにゅう いなかふうスープ やさいコロッケ ごぼうサラダ ごまクリーミードレッシング	 627	20.7	こめ こめあぶら バター コロッケ	めきゅうにゅう とりにく	めきゅうり ごぼう だいこん たまねぎ にんじん ほうれんそう もやし しめじ	
4	木		ひやしちゅうか (タレ・こおり・きんしたまご) めきゅうにゅう にくだんこのちゅうかに かいそうサラダ	693	24.9	ちゅうかめん でんぷん ごまあぶら こめあぶら	めきゅうにゅう かいそう きんしたまご にくだんこ	キャベツ めきゅうり しょうが だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん にんにく しいたけ	
5 ★	金		ごはん めきゅうにゅう かみなりじる ぶたにくのしょうがやき だいずとひじきのにも	634	27.5	こめ でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら	めきゅうにゅう だいず とうふ あぶらあげ ひじき ぶたにく	こんにゃく さやいんげん ごぼう しょうが だいこん チンゲンサイ にんじん	
8	月		むぎごはん めきゅうにゅう ビビンバ にらまんじゅう はるさめのサラダ ちゅうかドレスシグ	638	28.1	こめ めき はるさめ さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	めきゅうにゅう ぶたにく	キャベツ めきゅうり だいこん だけのこ にら にんじん にんにく もやし ほうれんそう だいずもやし しいたけ にらまんじゅう	
9	火		ごはん めきゅうにゅう けんちんじる バサたつたあげ いりどうふ	604	26.3	こめ さといも さとう こめあぶら	めきゅうにゅう とうふ バサたつたあげ とりにく	こんにゃく さやいんげん ごぼう だいこん チンゲンサイ にんじん ねぎ しいたけ	
10	水		しょくパン めきゅうにゅう コーンポタージュ ささみのチーズふうみパンこやき キャベツのサラダ イタリアンドレッシング	 587	25.7	しょくパン パンこ パンこミックスチーズ こめあぶら	めきゅうにゅう とりささみにく だっしふんにゅう なまクリーム	キャベツ めきゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん もやし パセリ ポタージュベース	
11	木		ごはん めきゅうにゅう なまあげのみそしる ちくわのいそべあげ かぼちゃのそぼろに	614	22.9	こめ てんぷらこ さとう こめあぶら	めきゅうにゅう なまあげ あおのり ちくわ ぶたにく	かぼちゃ だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん	
12	金		むぎごはん めきゅうにゅう チキンカレー たこナゲット こんにゃくのサラダ フレンチドレスシグ	 626	24.1	こめ めき じゃがいも こめあぶら カレールウ	めきゅうにゅう たこナゲット とりにく だっしふんにゅう	こんにゃく にんじんこんにゃく キャベツ めきゅうり しょうが たまねぎ にんじん にんにく	
16	火		ごはん めきゅうにゅう ちゅうかごもくスープ めきょうざ2こ チャプチェ	596	24.0	こめ はるさめ さとう ごまあぶら こめあぶら	めきゅうにゅう いか ぶたにく とりにく うすらたまこ めきょうざ	だけのこ たまねぎ チンゲンサイ にら にんじん にんにく もやし しいたけ しめじ	
17	水		ごはん めきゅうにゅう にくじゃが ししゃもフライ なめたけあえ	603	25.2	こめ じゃがいも さとう こめあぶら	めきゅうにゅう ししゃもフライ さつまあげ ぶたにく	こんにゃく さやいんげん キャベツ たまねぎ にんじん ほうれんそう なめたけ	
18	木		じごなうどん めきゅうにゅう ミートソース やさいソテー	646	26.1	じごなうどん こめきこ さとう オリーブオイル こめあぶら バター デミグラスソース	めきゅうにゅう ぶたにく ハム	キャベツ しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく ピーマン あかピーマン パセリ	
19	金		ごはん めきゅうにゅう みそすいとんじる カレーコロッケ わふうあえ わふうドレスシグ	679	20.5	こめ すいとん こめあぶら カレーコロッケ	めきゅうにゅう とりにく	キャベツ めきゅうり こまつな だいこん にんじん ねぎ しめじ	
22	月		こどもパン こめこパン (5ねん) めきゅうにゅう やさいスープ ハンバーグオニオンソース ペンネアラビアータ	 630	29.2	こどもパン こめこパン ペンネマカロニ オリーブオイル こめあぶら バター	めきゅうにゅう ショルダーベーコン とりにく ハンバーグ	キャベツ たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく ブロッコリー しめじ パセリ	
24	水		ごはん めきゅうにゅう ちゅうかわかめスープ はるまき なまあげのホイコーロー	625	23.8	こめ でんぷん ごま ごまあぶら こめあぶら はるまき	めきゅうにゅう なまあげ わかめ なた ぶたにく とりにく	キャベツ しょうが だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん ねぎ	
25	木		むぎごはん めきゅうにゅう ボークカレー えだまめとコーンのフリッター おうとう	 656	21.9	こめ めき じゃがいも こめあぶら カレールウ	めきゅうにゅう ぶたにく とりレバー だっしふんにゅう	えだまめとコーンのフリッター グリーンピース たまねぎ にんじん にんにく おうとうシロップづけ	
26 ★	金		ごはん めきゅうにゅう なめこじる あじフライ ひきないり	629	24.3	こめ さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	めきゅうにゅう とうふ あぶらあげ わかめ あじフライ	こまつな だいこん たまねぎ にんじん ピーマン なめこ	
29	月		ごはん めきゅうにゅう レンファータン とりにくのあますあんかけ かぼちゃのサラダ マヨネーズ	617	31.2	こめ でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら マヨネーズ	めきゅうにゅう とりにく たまこ	かぼちゃ めきゅうり たまねぎ クリームコーン にんじん あかピーマン ほうれんそう	
30	火		むぎごはん めきゅうにゅう とりにくどん やさいかきあげ はなやさいのあえもの たまねぎドレスシグ	636	24.8	こめ めき さとう こめあぶら	めきゅうにゅう とりにく	こんにゃく カリフラワー たまねぎ やさいかきあげ にんじん はくさい ブロッコリー みつば しめじ	
へいぎんえいようりょう				630	25.3	※ 毎月19日は「食育の日」です ※ こんだて さいりょうつごう 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、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。			
ひょうじゅんりょう				650	26.8				

●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