



令和7年10月分 学校給食予定献立表

小学校

《 22 回 》

松伏町学校給食センター ほほえみ

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
1	水	コッペパン はくさいのクリームに とりにくのマーマレードやき グリーンサラダ サウザンドレッシング のむヨーグルト（ブルーベリー）	 613	31.4	コッペパン でんぶん さとう マーマレード こめあぶら パター	ぶたにく とりにく ぎゅうにゅう なまクリーム のむヨーグルト ベシャメルソース	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 もやし しめじ
2	木	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかわかめスープ やきにくカルビふうメンチカツ ビーフンいため	663	23.4	こめ ビーフン ごま こめあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう わかめ なると ぶたにく とりにく やきにくカルビふう メンチカツ	だいこん たけのこ たまねぎ ねぎ ビーマン もやし しめじ
3	金	ごはん（さいのきすな） ぎゅうにゅう かみなりじる さばのしおやき こんさいのサラダ ソイドレッシング	645	29.9	こめ さといも ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ しおさば	きゅうり ごぼう だいこん チンゲンサイ にんじん れんこん
6 ★	月	ごはん ぎゅうにゅう おつきみだんごじる ごもくたまごやき しらたまフルーツポンチ	 654	26.3	こめ しらたまだんご カクテルゼリー	ぎゅうにゅう とりにく ごもくたまごやき とりにくだんご	こまつな だいこん にんじん ねぎ パインアップル おうとう まいたけ
7	火	むぎごはん ぎゅうにゅう きのこカレー やさいソテー	 595	23.6	こめ むぎ じゃがいも こめあぶら パター カレールウ	ぎゅうにゅう ハム とりにく とりレバー だっしふんにゅう	キャベツ しょうが たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく ピーマン えのきたけ しめじ エリンギ
8	水	ごはん ぎゅうにゅう とんじる あじフライ はくさいのあえもの わふうドレッシング	612	24.0	こめ じゃがいも こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ あじフライ ぶたにく	こんにゃく きゅうり ごぼう だいこん にんじん ねぎ はくさい
9	木	ちゅうかめん ぎゅうにゅう マーボーラーメン おちゃむしパン もやしとメンマのいためもの	660	24.3	ちゅうかめん むしパンミックス でんぶん ごまあぶら こめあぶら あまなっとう	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく	しょうが たけのこ メンマ 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 おちゃパウダー
10	金	バターライス ぎゅうにゅう コーンポタージュ ささみのレモンソース かいそうサラダ イタリアンドレッシング	 657	25.8	こめ パター でんぶん さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう かいそう とりささみにく だっしふんにゅう なまクリーム	パセリ キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん レモンかじゅう ポタージュベース
14	火	ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが しゅうまい2こ にびたし	647	25.5	こめ じゃがいも さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう あぶらあげ さつまあげ ぶたにく	こんにゃく さやいんげん こまつな たまねぎ にんじん はくさい しゅうまい
15	水	むぎごはん ぎゅうにゅう ちゅうかどん フルーツあんじんミックスゼリー	 607	23.5	こめ むぎ でんぶん さとう ごまあぶら こめあぶら 3しょくゼリー	ぎゅうにゅう いか なると ぶたにく うすらたまご	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 おうとう きくらげ
16	木	あげパン（きなこ） ぎゅうにゅう ミネストローネ やきフランク（しょうバット） コーンサラダ コールスロードレッシング	 698	25.6	コッペパン こめあぶら さとう シェルマカロニ	きなこ ぎゅうにゅう フランクフルト とりにく こなチーズ	かぶ キャベツ きゅうり セロリー たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく マッシュルーム かぶのは
17	金	ごはん（さいのきすな） ぎゅうにゅう さわにわん ぶたにくのきのこソース たくあん&キャベツのあえもの	641	27.8	こめ ごま こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく とりにく	きぬさやえんどう キャベツ きゅうり ごぼう たくあん たまねぎ にんじん ねぎ えのきたけ なめこ
20	月	こどもパン（4ねん：こめこパン） ぎゅうにゅう パンプキンポタージュ ミニハンバーグトマトソース ブロッコリーのソテー	 629	24.7	こどもパン （こめこパン） さとう オリーブオイル こめあぶら	ぎゅうにゅう ショルダーベーコン なまクリーム ミニハンバーグ	かぼちゃ キャベツ たまねぎ トマト にんにく ブロッコリー パセリ ポタージュベース
21	火	むぎごはん ぎゅうにゅう ボークカレー ひじきとキャベツのサラダ あおじそドレッシング	 588	22.0	こめ むぎ じゃがいも こめあぶら カレールウ	ぎゅうにゅう ひじき ぶたにく とりレバー だっしふんにゅう	グリーンピース キャベツ たまねぎ にんじん にんにく えのきたけ
22	水	ごはん ぎゅうにゅう きのこのみそじる ししゃもなんばんづけ3ねん〜2ほん きりぼしだいこんのもの	627	23.8	こめ さとう ごま こめあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ ししゃもでんぶんつき	こまつな しょうが きりぼしだいこん にんじん にんにく ねぎ えのきたけ しいたけ しめじ なめこ
23	木	じごなうどん ぎゅうにゅう かきたまうどん とうふナゲット2こ わふうあえ わふうドレッシング	622	24.2	じごなうどん でんぶん こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふナゲット とりにく たまご	キャベツ きゅうり こまつな だいこん にんじん ねぎ
24	金	ごはん ぎゅうにゅう トックスープ ぎょうざ2こ なまあげのホイコーロー	638	23.9	こめ トック でんぶん ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう なまあげ ぶたにく とりにく ぎょうざ	キャベツ しょうが だいこん にら にんじん ねぎ ビーマン
27	月	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかだんごスープ とりにくのチリソース オレンジ	593	26.9	こめ でんぶん はるさめ さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とりにく にくだんご	しょうが チンゲンサイ にんじん にんにく ねぎ もやし オレンジ しいたけ
28	火	ごはん ぎゅうにゅう よしのに いかのこうみやき ごぼうサラダ ごまクリーミードレッシング	616	29.2	こめ じゃがいも でんぶん さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ いか とりにく	さやいんげん きゅうり ごぼう しょうが だいこん たまねぎ にんじん にんにく ねぎ もやし
29	水	ごはん ぎゅうにゅう みそキムチスープ はるまき パンサンスー パンパンジードレッシング	575	18.2	こめ はるさめ ごま こめあぶら はるまき	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく	キャベツ きゅうり しょうが チンゲンサイ にら にんじん ねぎ キムチ
30	木	むぎごはん ぎゅうにゅう こえどカレー やさいソテー クレープセレクト （いちご・ヨーグルトふう）	 689	23.8	こめ むぎ さつまいも こめあぶら パター カレールウ	ぎゅうにゅう ハム とりにく だっしふんにゅう クレープ	キャベツ しょうが たまねぎ にんじん にんにく ビーマン ほうれんそう
31 ★	金	ごはん ぎゅうにゅう すきやきふうにかぼちゃコロッケ もやしのわふうあえ あおじそドレッシング	677	24.6	こめ さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう やきどうふ ぶたにく	こんにゃく きゅうり にんじん ねぎ はくさい もやし しめじ かぼちゃコロッケ
へいきんえいようりょう			634	25.1	※ まいつき にち、しょいく ひ 毎月19日は「食育の日」です ※ こんだて、さいりょうつこう、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てきましょう。 ※「スプーン」は  じふし 印のついた日に持ってきてきましょう。		
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