

令和7年 4月分 学校給食予定献立表

小学校

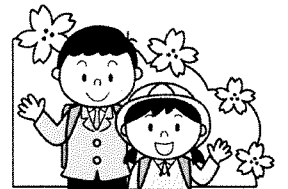
《 13 回 》

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 しう g	力 や 熱 の も と に な る の 食 品	血 や 肉 を つ く る 体 の ち ょ う し を と の え る あ か の 食 品	み どり の 食 品
11	金	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどん ナムル ナムルドレッシング しかくチーズ	634	26.6	こめ でんぶん さとう こめあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく チーズ	こまつな しょうが だいこん だけのこ にら にんじん にんにく ねぎ もやし しいたけ
14	月	ごはん ぎゅうにゅう みそけんちんじる さばピリからやき だいずとひじきのにも	669	28.0	こめ じゃがいも さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう だいず とうふ あぶらあげ ひじき さばピリからつけ ぶたにく	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ
15	火	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかわかめスープ はるまき チンジャオロースー	662	23.2	こめ でんぶん さとう こめ こめあぶら こめあぶら はるまき	ぎゅうにゅう わかめ なると ぶたにく	たけのこ にんじん ねぎ ピーマン あかピーマン だいずもやし しいたけ
16	水	ごはん ぎゅうにゅう かんとうに たまごやき もやしのわふうあえ ソイドレッシング	641	29.2	こめ さといも さとう	ぎゅうにゅう きぬあげ がんもどき とりにつく たまごやき	こんにゃく さやいんげん きゅうり ごぼう だいこん にんじん もやし
17	木	こどもパン ぎゅうにゅう はくさいのスープ とりにつくのマーマレードやき ツナポテト	622	29.2	こどもパン ダイスポテ でんぶん さとう マーマレード こめあぶら ノンエッグマヨネーズ	ぎゅうにゅう ツナフレック フランクフルト とりにつく ダイスチーズ	たまねぎ とうもろこし にんじん はくさい パセリ
18	金	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー やさいソテー	592	23.3	こめ じゃがいも こめあぶら バター カレールー	ぎゅうにゅう ハム とりにつく だっしふんにゅう	キャベツ しょうが たまねぎ にんじん にんにく ピーマン
21	月	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかわかめスープ しろみぎかなのチリソースがけ はるまきのサラダ ちゅうがドレッシング	654	22.8	こめ でんぶん はるまき さとう こめ こめあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう えび しろみぎかなフリッター にくだんご	キャベツ きゅうり しょうが だけのこ たまねぎ にんじん にんにく ねぎ はくさい
22	火	ごはん(さいのきすな) ぎゅうにゅう おいわいすましじる とりにつくのからあげ2こ かぶのそぼろに	619	27.8	こめ こむぎこ でんぶん さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ わかめ いわいなると ぶたにく とりにつく	かぶ ねぎ えのきたけ かぶのは
23	水	ごはん ぎゅうにゅう クリームソースがけ えだまめフリッター はるキャベツのサラダ イタリアンドレッシング	631	21.8	こめ こめあぶら ホワイトルー	ぎゅうにゅう ショルダーベーコン なまクリーム こなチーズ パジャメルソース	えだまめフリッター 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 パセリ
24	木	ちゅうかわめん ぎゅうにゅう タンメン こくさんぶたにくのぎょうざ きぬあげのホイコーロー	630	27.1	ちゅうかわめん でんぶん こめあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう きぬあげ なると ぶたにく とりにつく	キャベツ しょうが たまねぎ にら にんじん ねぎ はくさい もやし きくらげ ぎょうざ
25	金	ごはん ぎゅうにゅう にらたまみそじる あじのりこまフライ ひきなひり	668	30.2	こめ さとう こめ こめあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう あぶらあげ あじのりこまフライ とりにつく たまご	だいこん たまねぎ にら にんじん ピーマン
28	月	しょくパン ぎゅうにゅう ポトフ ハンバーグデミグラスソース マカロニサラダ マヨネーズ	606	29.5	しょくパン マカロニ さとう こめあぶら マヨネーズ デミグラスソース	ぎゅうにゅう とりにつく ハンバーグ	かぶ 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 マッシュルーム かぶのは
30	水	ごはん ぎゅうにゅう ハヤシライス パナナ ブロッコリーのアーリオオーリオ	645	23.2	こめ じゃがいも オリーブオイル こめあぶら ハヤシルー デミグラスソース	ぎゅうにゅう ぶたにく ショルダーベーコン	グリーンピース キャベツ しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく ブロッコリー パナナ とうもろこし
へいきんえいようりょう			636	26.3	※ 毎月19日は「食育の日」です ※ (★) 印の日に、放送用資料があります。		
ひょうじゅんりょう			650	26.8	※ 「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 印のついた日に持ってきてきましょう。		

入学・進級おめでとうございます

1 年 生 補 食 給 食	11日(金)	のむヨーグルト
	14日(月)	ぎゅうにゅう 牛乳
	15日(火)	ぎゅうにゅう・メロンパン30g
	16日(水)	ぎゅうにゅう・ツイストパン30g
	17日(木)	ぎゅうにゅう 牛乳・こどもパン30g・いちごジャム



1年生は、

11日(金)から17日(木)まで補食給食です。

18日(金)からは、他の学年と同じ献立です。

※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