

令和7年 5月分 学校給食予定献立表

中学校

≪ 20 回 ≫

松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	献立名	栄養量		食品名			体の調子を整える品の
			エネルギー Kカロリー	たん白質 g	力や熱のもとになる 黄の食	血や肉をつくる品	赤の食	
1	木	ご飯 牛乳 春雨スープ 豚肉の韓国風ソース もやしらのサラダ 中華ドレッシング	773	32.3	米 小麦粉 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豚肉 鶏肉	きゅうり チンゲンサイ にんじん にんにく ねぎ はくさい 大豆もやし もやし きくらげ	
2★	金	ご飯(彩のきずな) 牛乳 若竹汁 いわしの蒲焼き たくあんとキャベツの和え物	771	26.6	米 砂糖 ごま 米油	牛乳 豆腐 わかめ 鰹粉付 なた	キャベツ きゅうり たくあん だけのこ ねぎ	
7	水	ご飯 牛乳 田舎風スープ ハムカツ ジャーマンポテト ソース	778	24.1	米 じゃがいも 米油 バター	牛乳 パラベーコン 鶏肉 ハムカツ	キャベツ だいこん たまねぎ にんじん しめじ パセリ	
8	木	地粉うどん 牛乳 カレーうどん 若竹しのだ ごま風味和え ごまクリーミードレッシング	810	30.0	地粉うどん でん粉 カレールウ	牛乳 豚肉 信田煮	キャベツ きゅうり 小松菜 たまねぎ にんじん ねぎ もやし しめじ	
9	金	ご飯 牛乳 ピピンパ コーンしゅうまい2個 こんにゃくのサラダ 和風ドレッシング	783	31.2	米 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 海藻 豚肉	こんにゃく キャベツ だいこん だけのこ なら にんじん にんにく もやし ほうれん草 大豆もやし しいたけ コーンしゅうまい	
12	月	食パン(2年:米粉パン) クリームシチュー オムレツ コールスロー コールスロードレッシング コーヒーミルク	848	33.0	食パン(米粉パン) じゃがいも 米油 ホワイトルウ	鶏肉 オムレツ 牛乳 コーヒーマルク 生クリーム チーズ	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん しめじ パセリ	
13	火	ご飯 牛乳 生揚げのみそ汁 白身魚の磯辺天ぷら 五目きんぴら	769	29.1	米 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 生揚げ 白身魚の磯辺天ぷら さつまあげ 豚肉	こんにゃく ごぼう だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん しいたけ	
14	水	ご飯 牛乳 蓮花湯 餃子2個 チャプチェ	790	30.3	米 でん粉 はるさめ 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豚肉 鶏肉 卵	たまねぎ チンゲンサイ クリームコーン なら にんじん にんにく もやし しいたけ 餃子	
15	木	ご飯 牛乳 肉団子のトマト煮 いかのバジル風味焼き 枝豆サラダ ソイドレッシング	780	32.2	米 じゃがいも 米油	牛乳 いか 肉だんご	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 にんにく マッシュルーム バジル	
16	金	ご飯 牛乳 沢煮椀 ハンバーグおろしソース キャベツと絹揚げのみそ炒め	786	33.4	米 砂糖 米油	牛乳 絹揚げ 豚肉 鶏肉 ハンバーグ	さやえんどう キャベツ ごぼう しょうが だいこん たまねぎ にんじん ねぎ えのきたけ	
19	月	ご飯 牛乳 ワンタンスープ ユーリンチー2個 フルーツ杏仁ミックス	831	31.9	米 小麦粉 ワンタン でん粉 砂糖 ごま油 米油 3色ゼリー	牛乳 なた 豚肉 鶏肉	キャベツ しょうが なら にんじん にんにく ねぎ 黄桃 しいたけ	
20★	火	ご飯 牛乳 ポークカレー そら豆 スパゲッティサラダ イタリアンドレッシング	776	28.1	米 スパゲッティ じゃがいも 米油 カレールウ	牛乳 豚肉 鶏レバー 脱脂粉乳	グリーンピース キャベツ きゅうり そらまめ たまねぎ にんじん にんにく	
21	水	子どもパン 牛乳 人参のポタージュ かぼちゃのチーズ焼き マセドアンサラダ マヨネーズ	867	28.5	子供パン ダイスポテト 米油 バター マヨネーズ	牛乳 ショルダーベーコン 生クリーム チーズ	かぼちゃ きゅうり たまねぎ にんじん パセリ ポタージュベース	
22	木	ご飯 牛乳 豚汁 鯖の塩焼き 炒り豆腐	779	40.4	米 じゃがいも 砂糖 米油	牛乳 豆腐 さば 豚肉 鶏肉	こんにゃく さやいんげん ごぼう だいこん にんじん ねぎ しいたけ	
23	金	ご飯 牛乳 中華丼 チヂミ ナムル ナムルドレッシング	840	29.6	米 でん粉 砂糖 ごま油 米油 チヂミ	牛乳 いか なた 豚肉 うずら卵	小松菜 しょうが だいこん だけのこ 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	
26	月	ご飯 牛乳 みそキムチスープ 春巻 ビーフンの五目炒め	766	26.3	米 ビーフン ごま油 米油 香巻	牛乳 生揚げ えび 鶏肉	しょうが たまねぎ チンゲンサイ なら にんじん ねぎ キムチ ピーマン きくらげ しめじ	
27	火	ご飯 牛乳 アルファベットスープ メンチカツ キャベツのガーリックソテー ソース	765	29.3	米 マカロニ オリーブオイル 米油	牛乳 豚肉 たまねぎ ショルダーベーコン メンチカツ	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく はくさい ピーマン フロccoli	
28	水	ご飯 牛乳 新じゃがの煮物 鱈の塩麹焼き おかか和え しょうゆ・かつお節	764	39.2	米 じゃがいも 砂糖 米油	牛乳 あじ塩麹漬け かつおぶし さつまあげ 豚肉	こんにゃく さやいんげん たまねぎ にんじん はくさい もやし	
29	木	中華麺 牛乳 豚骨ラーメン ショウロンボウ2個 ごぼうサラダ ごまクリーミードレッシング	775	29.5	中華麺 ごま 米油	牛乳 焼き豚 ショウロンボウ	きゅうり ごぼう しょうが メンマ チンゲンサイ にんじん ねぎ もやし きくらげ	
30	金	ご飯 牛乳 けんちん汁 ささみの甘辛揚げ 千草炒め	778	34.4	米 さといも でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 生揚げ かまぼこ 鶏肉 炒り玉子	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 しいたけ	
平均栄養量			791	31.0	※ 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。 ※ 「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。			
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