

令和8年 5月分 学校給食予定献立表

中学校

《 18 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		
			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
1★	金	ご飯(彩のきずな) 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 かつおカツ たけのこのおかか炒め のりふりかけ 柏もち	829	30.8	米 じゃがいも 砂糖 米油 かしわもち のりふりかけ	牛乳 わかめ カツオカツ かつお節 豚肉	さやいんげん たけのこ にんじん ねぎ もやし
7	木	バターライス 牛乳 スープカレー 枝豆とコーンのフリッター2個 ツナチーズポテト	876	27.6	米 バター ダイスポテト 米油 カレールウ ノンエッグマヨネーズ	牛乳 ツナフレーク 鶏肉 チーズ	パセリ さやいんげん 枝豆とコーンのフリッター かぼちゃ しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく しめじ
8	金	麦ご飯 牛乳 中華丼 しゅうまい3個 ナムル ナムルドレッシング	800	33.2	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 いか なると 豚肉 うずら卵	こまつな しょうが だいこん たけのこ 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 しゅうまい
11	月	ご飯 牛乳 みそけんちん汁 鶏肉のごま照焼き ほうれん草の炒め物	774	42.7	米 さといも でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 生揚げ 豚肉 ハラペーコン 鶏肉	キャベツ ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほうれん草 しいたけ しめじ
12	火	食パン 牛乳 田舎風スープ ハムカツ 新玉葱と海藻の和風和え 玉ねぎドレッシング いちごジャム	760	28.3	食パン シェルマカロニ いちごジャム 米油 バター	牛乳 海藻 鶏肉 ハムカツ	きゅうり だいこん たまねぎ にんじん ねぎ しめじ
13	水	ご飯 牛乳 新じゃがの煮物 いかの香味ソース オレンジ	755	36.1	米 じゃがいも 砂糖 米油	牛乳 いか さつまあげ 豚肉	こんにゃく さやいんげん しょうが たまねぎ にんじん にんにく ねぎ オレンジ
14	木	中華麺 牛乳 みそラーメン チーズ蒸しパン おかひじきのサラダ ごまクリーミードレッシング	781	28.2	中華麺 蒸しパンミックス ごま油 米油	牛乳 豚肉 チーズ	おかひじき きゅうり しょうが メンマ なら にんじん にんにく ねぎ もやし しいたけ
15	金	ご飯 牛乳 豚汁 ししゃも南蛮漬け2本 かぶのそぼろ煮 青梅ゼリー	794	31.3	米 じゃがいも でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油 青梅ゼリー	牛乳 ししゃもでん粉付き 豚肉 鶏肉	こんにゃく かぶ ごぼう しょうが だいこん にんじん にんにく ねぎ かぶの葉
18	月	子どもパン 牛乳 もち玄米入りミルクスープ コロッケ ソース コーンサラダ フレンチドレッシング	851	25.2	子どもパン もち玄米 でん粉 米油 ホワイトルウ コロッケ	牛乳 フランクフルト	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
19	火	ご飯(彩のきずな) 牛乳 葱ごまみそ汁 ハンバーグおろしソース 炒り豆腐	795	35.9	米 砂糖 ごま 米油	牛乳 豆腐 油揚げ 鶏肉 ハンバーグ	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
20	水	ご飯 牛乳 ワンタンスープ ユーリンチー2個 パンサンスー 中華ドレッシング	805	32.3	米 小麦粉 ワンタン でん粉 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 なると 豚肉 鶏肉	キャベツ きゅうり しょうが なら にんじん にんにく ねぎ しいたけ はくさい
21	木	ご飯 牛乳 沢煮椀 鯖の塩焼き 豚肉とごぼうの甘辛煮	809	44.0	米 砂糖 ごま油 米油	牛乳 絹揚げ 塩さば 豚肉 鶏肉	こんにゃく さやいんげん ごぼう こまつな しょうが だいこん たけのこ にんじん ねぎ えのきたけ
22★	金	麦ご飯 牛乳 ボークカレー そら豆 カラフルサラダ イタリアンドレッシング 四角チーズ	792	30.7	米 麦 じゃがいも 米油 カレールウ	牛乳 豚肉 鶏レバー 脱脂粉乳 チーズ	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 赤ピーマン 黄ピーマン
25	月	ご飯 牛乳 みそキムチスープ 揚げ餃子2個 チンジャオロースー	787	31.5	米 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	しょうが たけのこ チンゲンサイ なら にんじん ねぎ キムチ ピーマン 赤ピーマン きくらげ しいたけ 餃子
26	火	コッペパン 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 飲むヨーグルト	764	23.5	コッペパン ダイスポテト 米油 バター マヨネーズ	ハラペーコン 牛乳 生クリーム 飲むヨーグルト 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
27	水	ご飯 牛乳 吉野煮 鰯の塩麹焼き 切干大根のソース炒め	771	39.6	米 さといも でん粉 砂糖 米油	牛乳 豆腐 あじ塩麹漬け かつお節 豚肉 鶏肉	さやいんげん だいこん 切干だいこん たまねぎ にんじん もやし
28	木	地粉うどん 牛乳 ミートソース オムレツ グリーンサラダ 和風ドレッシング	856	33.4	地粉うどん 小麦粉 砂糖 米油 バター デミグラスソース	牛乳 豚肉 オムレツ	キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく もやし パセリ
29	金	ご飯 牛乳 春雨スープ 酢豚 黄桃 乳酸菌飲料	793	27.5	米 でん粉 はるさめ 砂糖 ごま油 米油 乳酸菌飲料	牛乳 豆腐干絲 豚肉	たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にんじん ピーマン もやし 黄桃シロップ漬け しいたけ


平均栄養量

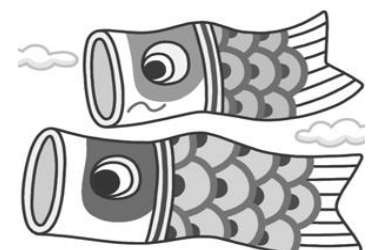
800 32.3

※ 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。

標準量

830 33.2

※ 「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。
※ 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。

●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、アレルギー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、意図せずアレルギー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、アレルギー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、アレルギー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