

令和8年 5月分 学校給食予定献立表

小学校

《 18 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	かや熱のもとになる きの食	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★	金	ごはん(さいのきすな) ぎゅうにゅう じゃがいもわかめのみそしる かつおカツ たけのこのおかかいため のりふりかけ かしわもち	677	25.8	こめ じゃがいも さとう こめあぶら かしわもち のりふりかけ	ぎゅうにゅう わかめ カツオカツ かつおぶし ぶたにく	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 ぎゅうにゅう スープカレー えだまめとコーンのフリッター ツナチーズポテト	680	23.4	こめ バター ダイスポテト こめあぶら カレールウ ノンエッグマヨネーズ	ぎゅうにゅう ツナフレーク とりにく チーズ	パセリ さやいんげん えだまめ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	むぎごはん ぎゅうにゅう ちゅうかどん しゅうまい2こ ナムル ナムルドレッシング	643	27.6	こめ むぎ でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう いか なると ぶたにく うすらたまご	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	ごはん ぎゅうにゅう みそけんちんじる とりにくのごまてりやき ほうれんそうのいためもの	637	36.1	こめ さといも でんぷん さとう 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 パラベーコン とりにく	キャベツ ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほうれんそう しいたけ しめじ
12	火	しょくパン ぎゅうにゅう いなかふうスープ ハムカツ しんたまねぎとかいそうのわふうあえ たまねぎドレッシング いちごジャム	583	22.5	しょくパン シェルマカロニ いちごジャム こめあぶら バター	ぎゅうにゅう かいそう とりにく 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	ごはん ぎゅうにゅう しんじゃがのにも いかのこうみソース オレンジ	612	29.0	こめ じゃがいも さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう いか さつまあげ ぶたにく	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	ちゅうかめん ぎゅうにゅう みそラーメン チーズむしパン おかひじきのサラダ ごまクリーミードレッシング	659	24.1	ちゅうかめん むしパンミックス ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ	おかひじき きゅうり しょうが メンマ たら にんじん にんにく ねぎ もやし しいたけ
15	金	ごはん ぎゅうにゅう とんじる ししゃもなんばんづけ 5ねんから2ほん かぶのそぼろに あおうめゼリー	624	24.7	こめ じゃがいも でんぷん さとう ごま ごまあぶら こめあぶら あおうめゼリー	ぎゅうにゅう ししゃもでんぷんつき ぶたにく とりにく	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 かぶのは
18	月	こどもパン ぎゅうにゅう もちげんまいいりミルクスープ かぼちゃのチーズやき コーンサラダ フレンチドレッシング	641	22.4	こどもパン もちげんまい でんぷん こめあぶら バター ホワイトルウ	ぎゅうにゅう パラベーコン フランクフルト チーズ	かぼちゃ 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	ごはん(さいのきすな) ぎゅうにゅう ねぎごまみそしる ハンバーグおろしソース いりどうふ	643	30.0	こめ さとう ごま こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ とりにく 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	ごはん ぎゅうにゅう ワントンスープ ユーリンチー2こ パンサンスー ちゅうかドレッシング	663	27.2	こめ こむぎこ ワンタン でんぷん はるさめ さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう なると ぶたにく とりにく	キャベツ きゅうり しょうが たら にんじん にんにく ねぎ しいたけ はくさい
21	木	ごはん ぎゅうにゅう さわにわん さばのしおやき ぶたにくとごぼうのあまからに	670	37.2	こめ さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう きぬあげ しおさば ぶたにく とりにく	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	むぎごはん ぎゅうにゅう ポークカレー そらまめ3こ カラフルサラダ イタリアンドレッシング	614	23.4	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 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 きゅうり そらまめ たまねぎ にんじん にんにく あかピーマン きピーマン
25	月	ごはん ぎゅうにゅう みそキムチスープ あげぎょうざ2こ チンジャオロースー	667	27.7	こめ でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく とりにく	しょうが たけのこ チンゲンサイ たら にんじん ねぎ キムチ ピーマン あかピーマン きくらげ しいたけ ぎょうざ
26	火	コッパン にんじんのポタージュ チーズオムレツ マセドアンサラダ マヨネーズ のむヨーグルト	605	20.6	コッパン ダイスポテト こめあぶら バター マヨネーズ	チーズオムレツ ぎゅうにゅう なまクリーム のむヨーグルト	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	ごはん ぎゅうにゅう よしのに あじのしおこうじやき きりほしだいこんのソースいため	637	33.8	こめ さといも でんぷん さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ あじしおこうじつけ かつおぶし ぶたにく とりにく	さやいんげん だいこん きりほしだいこん たまねぎ にんじん もやし
28	木	じごなうどん ぎゅうにゅう ミートソース グリーンサラダ わふうドレッシング	641	24.7	じごなうどん こむぎこ さとう こめあぶら バター デミグラスソース	ぎゅうにゅう ぶたにく	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	ごはん ぎゅうにゅう はるさめスープ すぶた おうとう	622	23.0	こめ でんぷん はるさめ さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふがんすう ぶたにく	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 おうとうシロップつけ しいたけ

平均えいようりょう

640

26.8

※ 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。

※ 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