

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 体 の 調 子 を 整 え る 品	血 赤 の 食 品
1★	月	■ご飯 牛乳250ml ■県産みそすいとん汁 ささみの甘辛揚げ ブロッコリーの和風和え 和風ドレッシング	864	39.5	米 すいとん でん粉 砂糖 米油	牛乳 豚肉 鶏ささみ肉	キャベツ 小松菜 だいこん とうもろこし にんじん ねぎ ブロッコリー しめじ
2	火	🍴🍴 ほほえみ記念日🍴🍴 ■バターライス 牛乳250ml ■県産豚肉のドリア風ソース たこナゲット キャベツのガーリックソテー あじさいゼリー	817	29.6	米 バター オリーブオイル 米油 あじさいゼリー ホワイトルウ	牛乳 たこナゲット 豚肉 バラベーコン 生クリーム 粉チーズ ベシャメルソース	パセリ さやいんげん キャベツ たまねぎ とうもろこし にんにく はくさい えのきだけ しめじ
3	水	■麦ご飯 牛乳250ml ■県産豆腐のマーボー丼 えびしゅうまい3個 パナナ	839	32.7	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 豚肉 えびしゅうまい	しょうが たけのこ にら にんじん にんにく ねぎ パナナ しいたけ
4	木	■食パン ◆カルシウム入りミルク ■松伏産米粉のコーンポタージュ ■県産豚肉のオニオンソース ◆根菜のサラダ サウザンドドレッシング いちごジャム	839	32.1	食パン 米粉 米油 バター いちごジャム	豚肉 牛乳 カルシウム入りミルク 生クリーム	きゅうり だいこん たまねぎ とうもろこし にんじん ごぼう パセリ ポタージュベース
5	金	■ご飯(彩のきすな) ◆牛乳250ml ◆■呉汁 ◆■あじの狭山茶フライ ◆たくあんとキャベツの和え物 ◆さつまいもステック	776	33.1	米 さつまいもステック ごま 米油	牛乳 大豆 あじ狭山茶フライ	キャベツ きゅうり ごぼう 小松菜 だいこん たくあん にんじん ねぎ しめじ
10	水	■ご飯 ◆牛乳250ml 親子煮 ◆わかさぎフリッター2本 ◆ごぼうサラダ ◆ごまクリーミードレッシング ◆鉄カルシウムウエハース	820	31.1	米 じゃがいも 砂糖 米油 ウエハース	牛乳 わかさぎフリッター かまぼこ 鶏肉 卵	さやいんげん きゅうり ごぼう たまねぎ にんじん もやし
11	木	■中華麺 牛乳250ml 醤油ラーメン ■彩の国肉まん キャベツの中華サラダ 中華ドレッシング	797	31.3	中華麺 ごま油 米油 肉まん	牛乳 豚肉	キャベツ きゅうり 小松菜 メンマ とうもろこし にんじん ねぎ もやし きくらげ
12	金	■かて飯 牛乳250ml ■県産なめこ汁 野菜のかき揚げ ■磯香和え ■彩花しょうゆ・刻みのり	800	31.0	米 ごま 米油 砂糖	油揚げ 牛乳 豆腐 のり わかめ	にんじん しいたけ さんさい しめじ こんにゃく キャベツ きゅうり 野菜かき揚げ ねぎ もやし なめこ
15	月	■米粉コッペの揚げパン(きな粉) 牛乳250ml ■県産フランク入りポトフ ペンネアラビアータ	811	30.6	揚げパン用米粉パン 米油 砂糖 ペンネマカロニ じゃがいも オリーブオイル	きな粉 牛乳 バラベーコン フランクフルト	キャベツ だいこん たまねぎ トマト にんじん にんにく しめじ パセリ
16	火	■麦ご飯 牛乳250ml ■県産豚肉丼 豆腐ハンバーグおろしポン酢 ■県産野菜こんにゃくのサラダ ソイドレッシング	783	33.3	米 麦 砂糖 米油	牛乳 豚肉 豆腐ハンバーグ	こんにゃく 人参こんにゃく ほうれん草こんにゃく キャベツ きゅうり しょうが だいこん たまねぎ にんじん ねぎ はくさい しいたけ
17	水	■ご飯 牛乳250ml ■彩花みそキムチスープ バサ竜田揚げ 棒々鶏サラダ 棒棒鶏ドレッシング	788	36.6	米 米油	牛乳 生揚げ バサ竜田揚げ 豚肉 ささみレトルト	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 大豆もやし きくらげ
18★	木	■地粉うどん 牛乳250ml 鶏南蛮うどん ■みそポテト3個 ■県産のらぼう菜のごま油炒め	820	34.0	地粉うどん 小麦粉 焼ふ じゃがいも 砂糖 ごま油 米油	牛乳 油揚げ かまぼこ 鶏肉	キャベツ ごぼう のらぼう菜 だいこん にんじん ねぎ ほうれん草 もやし しいたけ
19	金	■麦ご飯 牛乳250ml ■松伏野菜のポークカレー いかのバジル風味焼き マカロニサラダ イタリアンドレッシング	835	36.9	米 麦 サラダマカロニ じゃがいも オリーブオイル 米油 カレールウ	牛乳 いか 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 たまねぎ にんじん にんにく バジル
22	月	■ご飯 牛乳250ml 中華五目スープ 春巻 ビーフン炒め 小魚パック	832	29.7	米 ビーフン ごま油 米油 春巻	牛乳 小魚パック いか 焼き豚 鶏肉 うずら卵	たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にんじん ピーマン きくらげ しめじ
23	火	■子どもパン 牛乳250ml 豆と野菜のボルシチ オレンジ 大根ツナサラダ マヨネーズ	848	32.6	子どもパン じゃがいも ミックスビーンズ 米油 マヨネーズ	牛乳 ツナフレーク 豚肉	かぶ きゅうり セロリー だいこん たまねぎ トマト にんじん にんにく ピーツ オレンジ かぶの葉
24	水	🍴🍴 8大アレルゲンフリー献立🍴🍴 ■ご飯(彩のきすな) 牛乳250ml ■彩花みそのかみなり汁 いわしの蒲焼き ひじきの煮物	858	34.0	米 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 油揚げ ひじき 鰯鰯粉付き 鶏肉	こんにゃく ごぼう 小松菜 だいこん にんじん ねぎ
25	木	■中華麺 牛乳250ml もやしあんかけラーメン チヂミ 鶏肉ときのこのキムチ炒め	801	32.2	中華麺 でん粉 ごま油 米油 チヂミ	牛乳 なんと 豚肉 鶏肉	小松菜 しょうが たけのこ たまねぎ にんじん キムチ ピーマン もやし えのきだけ しめじ とうもろこし パセリ えだまめ キャベツ たまねぎ にんじん もやし マッシュルーム ポタージュベース
26	金	■コーンライス クラムチャウダー 焼きメンチ 枝豆サラダ フレンチドレッシング 飲むヨーグルト	864	25.0	米 オリーブオイル じゃがいも 米油 バター	あさり バラベーコン 牛乳 生クリーム 飲むヨーグルト メンチカツ	さやいんげん 小松菜 だいこん にんじん ねぎ しいたけ
29	月	■ご飯 牛乳250ml 白玉団子汁 ■鶏肉の彩花みそだれ 竹輪と豆腐の炒り煮	781	38.2	米 白玉団子 でん粉 砂糖 ごま 米油	牛乳 豆腐 ちくわ 豚肉 鶏肉	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 黄桃 きくらげ にらまんじゅう
30	火	■麦ご飯 牛乳250ml 八宝菜 ■彩の国にらまんじゅう2個 フルーツ杏仁ミックスゼリー	822	32.7	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油 3色ゼリー	牛乳 えび いか なんと 豚肉	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 黄桃 きくらげ にらまんじゅう
平均栄養量			818	32.8	※ 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。 ※ 6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。 (■) 印は、埼玉県産の食材を使った料理や、郷土料理です。 ※ 4日～10日は「歯と口の健康週間」です。 (◆) 印は、よくかんでほしい料理や、歯に良い栄養がたくさん入っている料理です。		
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