



# 令和元年5月分 学校給食献立予定表



衛生に気をつけましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群 (たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実	
7 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ	わかめ		ねぎ	じゃがいも		大豆
	さわらの照り焼き	さわら				砂糖	油	大豆 小麦
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
8 水	りんごパン				りんご	パン		小麦 乳 大豆 豚肉 りんご
	牛乳		【牛乳】					乳
	トマトと卵のコンソメスープ	ベーコン・【卵】		にんじん・【トマト】 パセリ	たまねぎ	でんぷん	油	豚肉 卵 大豆
	鶏肉とほたてのクリーム煮	鶏肉・ほたてフレーク 豆乳			たまねぎ・とうもろこし	じゃがいも	ホワイトルウ 油	鶏肉 大豆 豚肉
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
9 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ハヤシチュー	【豚肉】	生クリーム	にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウ 油	豚肉 小麦 大豆 りんご 鶏肉 乳
	お豆のサラダ (ごまドレッシング)	【大豆】・ハム マグロフレーク			枝豆・とうもろこし		ドレッシング	大豆 豚肉
	アーモンド小魚		かたくちいわし				アーモンド	大豆 小麦 りんご ごま 卵
10 金	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏肉とだいこんの煮物	鶏肉・はんぺん		にんじん・さやいんげん	だいこん・しょうが	こんにやく・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆ミンチカツ	豚肉・大豆粉			たまねぎ	パン粉・小麦粉・砂糖 でんぷん	油	豚肉 小麦 大豆
	◎きゅうりの梅かつお和え	かつおぶし			きゅうり・もやし・梅	砂糖		りんご 大豆 小麦
13 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】 かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきだけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	☆かつおの漁師フライ	かつお			しょうが	パン粉・小麦粉 でんぷん・砂糖	油	小麦 大豆
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
14 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳入りみそ汁	豆乳・【豆腐】 油揚げ・ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ			大豆
	☆揚げじゃがいものそぼろ煮	豚肉				じゃがいも・砂糖 でんぷん	油	豚肉 大豆 小麦
	*お米の豆乳プリンタルト					お米の豆乳プリンタルト		大豆
15 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ボークカレー	豚肉		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ 油	豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ
	ハート型杏仁のフルーツ和え				みかん・パイナップル・もも	ハート型杏仁		大豆 乳 もも
16 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	はくさいとベーコンのスープ	ベーコン		にんじん・プロックロー	たまねぎ・はくさい		油	豚肉 大豆
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	ポテトサラダ (マヨネーズ風調味料)			にんじん	きゅうり・とうもろこし	じゃがいも		マヨネーズ風調味料 大豆
17 金	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	きざみきつねうどん	鶏肉・油揚げ かまぼこ		にんじん	はくさい・干しいたけ・ねぎ		油	鶏肉 大豆 小麦
	◆☆鶏天の甘酢あん	鶏肉		赤パプリカ	たまねぎ	小麦粉・でんぷん 砂糖	油	鶏肉 小麦 大豆
	*カットパイナップル				カットパイナップル			
20 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	さつま汁	鶏肉・厚揚げ ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さつまいも	油	鶏肉 大豆
	ハンバーグのおろしソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・だいこん	米粉・砂糖	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	味付けのり		【味付けのり】					大豆 小麦

・\*印のオレンジの皮・空袋、お米の豆乳プリンタルト、カットパイナップルの空袋、お米のムースの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。 サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- 献立名に( )で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・7日、16日、20日、27日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含まれる場合がありますが、食材にはこれらのアレルゲンとそば・落花生を含んでいません。



17日(金)の「鶏天の甘酢あん」は、浅井中学校の生徒が考えた献立です。



好評献立のレシピを公開しています。



# 令和元年5月分 学校給食献立予定表



衛生に気をつけましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
21 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	チンゲンサイと豆腐のスープ	【豚肉】・えび・【豆腐】		にんじん・チンゲンサイ	干ししいたけ	でんぷん	ごま油 油	豚肉 えび 大豆 鶏肉 ごま 小麦
	☆あじのから揚げ香味だれ	あじ				でんぷん・砂糖	油・ごま油 ごま	大豆 小麦 ごま
22 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華スープ	【焼き豚】		にんじん	もやし・エリンギ・はくさい ねぎ・干ししいたけ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま
	豚肉とキャベツの甘辛みそいため	【豚肉】・赤みそ		ピーマン	キャベツ・ねぎ・しょうが にんにく	砂糖・でんぷん	油	豚肉 大豆 小麦
23 木	サンドイッチロールパン					サンドイッチロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンクリームスープ	ベーコン	牛乳	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし		油	豚肉 乳 大豆 小麦 鶏肉
	焼きフランクフルト (トマトケチャップ)	豚肉			たまねぎ	砂糖	油	豚肉
	◎ドレッシングキャベツ				キャベツ		ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
24 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	えびしんじょうの吸い物	えびしんじょう		にんじん	はくさい・えのきたけ 【ねぎ】	でんぷん		えび 小麦 大豆
	☆一宮の野菜コロッケ			【ほうれんそう】 【にんじん】	【れんこん】・【たまねぎ】	じゃがいも・砂糖 パン粉・小麦粉 でんぷん	油	大豆 小麦
＊お米のムース		【お米のムース】					卵 乳 大豆	
27 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	シーちゃんタケちゃん	マクロフレーク		にんじん・さやいんげん	たけのこ	砂糖	油	大豆 小麦
野菜ふりかけ	かつおぶし		ひろしまな・きょうな だいこんば・かぼちゃ					
28 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	厚揚げのカレー煮	合ひき肉 (牛肉・【豚肉】) 厚揚げ・いか		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・たけのこ	でんぷん	カレールー 油	牛肉 豚肉 大豆 いか 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
＊オレンジ				オレンジ			オレンジ	
29 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	八宝菜	【豚肉】・いか・えび 【うすら卵】		にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ・はくさい・たけのこ 干ししいたけ	でんぷん・砂糖	油	豚肉 いか えび 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 大豆 小麦 ごま	
30 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん	えのきたけ・ねぎ 干ししいたけ			大豆 小麦
	めばるの塩焼き	めばる					油	
◎ひじきのささみ和え	ささみフレーク	ひじき		きゅうり	砂糖	ドレッシング	大豆 小麦 鶏肉 ゼラチン ごま	
31 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	しょうゆラーメン	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	もやし・ねぎ・とうもろこし		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン ごま
	☆愛知県産食材入り揚げギョーザ・3個	【豚肉】		【にんじん】	たまねぎ・【れんこん】	でんぷん・砂糖 小麦粉	油	豚肉 大豆 小麦
◎パンサンスー	ハム			きゅうり	春雨・砂糖	ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま	

・＊印のオレンジの皮・空袋、お米の豆乳プリンタルト、カットパインの空袋、お米のムースの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。
- ・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・献立名に( )で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ・☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・7日、16日、20日、27日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



24日(金)は、「一宮を食べる学校給食の日」です。一宮市で生産された野菜がたくさん使われています。感謝の気持ちを忘れずに味わって食べましょう。