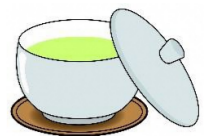




令和3年5月分 学校給食献立予定表

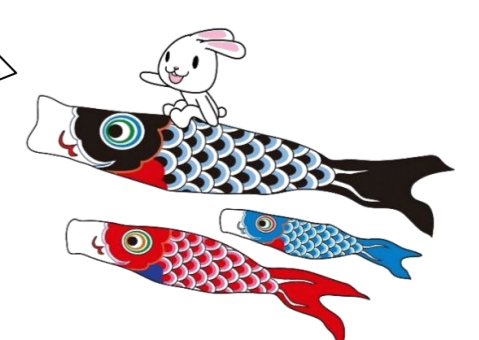


食事のきまりを知ろう

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28品目)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
		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)				
6 木	ご飯					【米】			729	27.4	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	みそ汁	【豆腐】・油揚げ 赤みそ		にんじん	だいこん・えのきたけ・ねぎ						大豆
	☆新たまねぎのミンチカツ	牛肉			【たまねぎ】	砂糖・パン粉・小麦粉 でんぷん	油				牛肉 大豆 小麦
	◎ブロッコリーのおかか和え	かつお節		ブロッコリー		砂糖					大豆 小麦
7 金	中華めん					【中華めん】		小麦	858	32.5	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	博多豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると			【キャベツ】・もやし 【ねぎ】・きくらげ・メンマ		香味油・油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン			
	☆揚げギョーザ・3個	豚肉・鶏肉・大豆粉			キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま			
	◎切干しだいこんのナムル				切干しだいこん・きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦			
10 月	ご飯					【米】			711	32.1	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・【ねぎ】・しょうが	さといも	油				豚肉 大豆
	さけのおろしだれ銀紙焼き	さけ			だいこん	砂糖・でんぷん					さけ 大豆 小麦
	ココアパウダー					ココアパウダー					大豆
11 火	ご飯					【米】			764	22.7	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	シーフードカレー	いか・えび・ほたて		にんじん	たまねぎ・にんにく・しょうが	じゃがいも	カレールー 油				いか えび 小麦 大豆 りんご バナナ
	マンゴーゼリー和え				パイン・ナタデココ	マンゴーゼリー					乳
12 水	ご飯					【米】			792	31.1	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	ラッサム	大豆・ムングダール		トマト	たまねぎ・にんにく タマリンドペースト	砂糖	油				大豆
	☆豚肉のインド風から揚げ	【豚肉】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ風 調味料 油				豚肉 大豆 小麦
13 木	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆	716	22.5	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	じゃがいものポタージュ	ベーコン・豆乳		パセリ	たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ 油				豚肉 鶏肉 小麦 大豆
	ミートオムレツ	卵・鶏肉			たまねぎ・ねぎ	砂糖・でんぷん	油				卵 鶏肉 小麦 大豆
	◎アスパラのドレッシング和え	まぐろフレーク		アスパラガス	とうもろこし		ドレッシング				大豆 りんご
14 金	ご飯					【米】			797	26.8	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	コンソメスープ	ベーコン		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ	じゃがいも	油				豚肉 鶏肉 小麦 大豆
	ハンバーグのワインソース	豚肉・鶏肉		赤パプリカ・にんじん	たまねぎ・ズッキーニ 黄パプリカ	でんぷん・はちみつ	油				豚肉 鶏肉 大豆 小麦
17 月	ご飯					【米】			706	26.4	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	豆乳みそ汁	【豚肉】・【豆腐】 白みそ・豆乳		にんじん	はくさい・だいこん・【ねぎ】		油				豚肉 大豆 小麦
	ひじきのいため煮	まぐろフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油				大豆 小麦
	つぼ漬				だいこん	砂糖					小麦 大豆
18 火	麦ご飯					【米】・大麦			883	22.2	
	牛乳		【牛乳】					乳			
	いちみんの野菜スープ	ウィンナー		にんじん	【だいこん】・【なす】 はくさい		油				豚肉 牛肉 小麦 大豆
	☆カレーコロッケ			にんじん	たまねぎ・とうもろこし	じゃがいも・砂糖 パン粉・米粉・小麦粉	油				大豆 小麦
	野菜ふりかけ	かつお節		ひろしまな・きょうな だいこんば・かぼちゃ		砂糖					
	*一宮卵のメロンプリン		【一宮卵のメロンプリン】								卵 乳

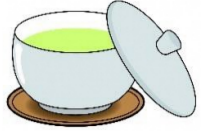
- ・ * 印のカットパインの空袋、一宮卵のメロンプリンの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
- ・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 10日、14日、17日、20日、26日、31日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを
含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

18日(火)は、「一宮を
食べる学校給食の日」です。
一宮市で生産された食べ
物を使っています。感謝の
気持ちを忘れずに味わって
食べましょう。





令和3年5月分 学校給食献立予定表



食事のきまりを知ろう

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28品目)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		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			
19 水	白玉うどん					【白玉うどん】		小麦	805	33.7
	牛乳		【牛乳】					乳		
	カレー南蛮うどん	鶏肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干ししいたけ	でんぷん	カレールウ 油	鶏肉 小麦 大豆		
	☆かつおフライ	かつお				パン粉・小麦粉 でんぷん	油	小麦 大豆		
20 木	ご飯					【米】			743	25.5
	牛乳		【牛乳】					乳		
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦		
	豆腐ステーキのきのこみそだれ	豆乳・ミックスみそ			エリンギ・えのきたけ	でんぷん・砂糖	油	大豆		
21 金	わかめご飯		わかめ			【米】			873	32.8
	牛乳		【牛乳】					乳		
	かきたま汁	【卵】・かまぼこ		にんじん	えのきたけ・【ねぎ】 干ししいたけ	でんぷん	油	卵 小麦 大豆		
	☆あんかけから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦		
24 月	ご飯					【米】			712	24.9
	牛乳		【牛乳】					乳		
	じゃっぱ汁	たら		にんじん	だいこん・【ねぎ】		油	大豆 小麦		
	☆いかメンチ	たらすり身・いか かつお粉			【キャベツ】・しょうが	小麦粉・でんぷん 砂糖・パン粉	油	いか 小麦 大豆 さば		
	*カットパイ				カットパイ					
25 火	ご飯					【米】			700	25.6
	牛乳		【牛乳】					乳		
	豆腐とこまつな中華スープ	鶏肉・【豆腐】		こまつな・にんじん	もやし・干ししいたけ		チーユ 油	鶏肉 大豆 小麦 豚肉		
	チャーハンの具	ベーコン・卵		にんじん	エリンギ・【ねぎ】		ねぎ油 ごま油	豚肉 卵 りんご 小麦 大豆 ごま		
26 水	ご飯					【米】			782	34.7
	牛乳		【牛乳】					乳		
	吉野汁	【豚肉】・厚揚げ		にんじん	だいこん・【ねぎ】	さといも・でんぷん	油	豚肉 大豆 小麦		
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦		
27 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	911	32.3
	牛乳		【牛乳】					乳		
	コーンクリームスープ	ベーコン・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし		ホワイトル 油	豚肉 鶏肉 小麦 大豆		
	焼きフランクフルト	豚肉				砂糖	油	豚肉		
	ポイルキャベツ (トマトケチャップ)				【キャベツ】					
28 金	ご飯					【米】			701	26.8
	牛乳		【牛乳】					乳		
	湯葉のすまし汁	湯葉・【豆腐】		にんじん	はくさい・えのきたけ 干ししいたけ・【ねぎ】		油	大豆 小麦		
	☆かわいい甘みそフライ	かわいい・白みそ				パン粉・小麦粉 でんぷん・砂糖	油	小麦 大豆		
31 月	みぞれみそ汁		昆布	ひろしまな		砂糖	油	小麦 大豆	754	32.1
	麦ご飯					【米】・大麦				
	牛乳		【牛乳】					乳		
	みぞれみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきたけ 【ねぎ】			大豆		
さばの塩焼き	さば					油	さば			

- ・ * 印のカットパイの空袋、一宮卵のメロンブリンの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ 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。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
- ・ ◎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。
- ・ 10日、14日、17日、20日、26日、31日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かきを
含むことがありますが、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。

好評献立の
レシピを公開
しています。