



平成30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)	
1 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	沢煮わん	豚肉		にんじん	だいこん・ごぼう・ねぎ		油	豚肉 大豆 小麦
	☆れんこんサンドフライ	鶏肉			【れんこん】・たまねぎ しいたけ	パン粉・でんぷん 小麦粉	油	鶏肉 大豆 小麦
	*ちまき					ちまき		大豆
	ちりめん昆布のつくだ煮		昆布 ちりめんじゃこ				砂糖	小麦 大豆
2 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじたけ・【たまねぎ】 ねぎ	しらたき・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉			【キャベツ】・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もも りんご 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
7 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	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
8 火	さわらの照り焼き	さわら				砂糖	油	大豆 小麦
	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	和風カレーうどん	豚肉・油揚げ かまぼこ		にんじん	【たまねぎ】・ねぎ 干しいたけ	でんぷん	カレーウ 油	豚肉 大豆 小麦
9 水	☆ポテトコロッケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	◆◎鶏ささみの梅肉和え	ささみフレーク			きゅうり・梅	砂糖		鶏肉 大豆 ゼラチン りんご 小麦
10 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯	豚肉・えび・いか 【うずら卵】		にんじん	【たまねぎ】・ほくさい たけのこ・干しいたけ	砂糖・でんぷん	油・ごま油	豚肉 えび いか 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
11 金	焼きギョーザ	豚肉・鶏肉			たまねぎ・キャベツ しょうが・にんにく	でんぷん・砂糖 小麦粉	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
12 土	けんちん汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	こんにゃく	ごま油・油	鶏肉 大豆 ごま 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	ご飯					【米】		
13 日	牛乳		【牛乳】					乳
	マーボービーフン	豚肉・赤みそ		にんじん	【たまねぎ】・ねぎ・にんにく しょうが	ビーフン・砂糖 でんぷん	ごま油・油	豚肉 ごま 大豆 小麦
	肉団子・2個	鶏肉・豚肉			たまねぎ	パン粉・でんぷん 砂糖・しょうが	ごま油	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 りんご ごま
14 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	若竹汁	かまぼこ・【豆腐】	わかめ	にんじん	たけのこ・えのきたけ・ねぎ			大豆 小麦
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
15 火	*野菜ゼリー			野菜ゼリー				
	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	豚肉・えび		にんじん	ねぎ・とうもろこし 干しいたけ	はるさめ	油	豚肉 えび 鶏肉 ごま 大豆 小麦
16 水	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
17 木	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
	いちみんの卵焼き	【卵】				砂糖・でんぷん	油	卵 小麦 大豆
	◎切干し大根のごま酢和え				【切干しだいこん】・きゅうり	砂糖	ごま油	ごま 大豆 小麦
	*お米のムース					お米のムース		卵 乳 大豆

・* 印のちまき、オレンジの皮・空袋、野菜ゼリー、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。

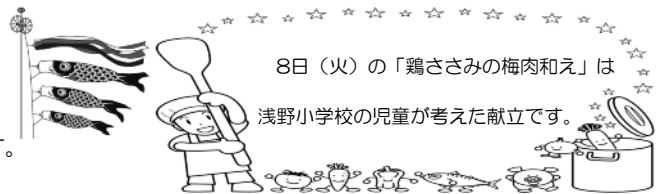
・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎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。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・2日、10日、14日、22日、28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。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。



8日(火)の「鶏ささみの梅肉和え」は

浅野小学校の児童が考えた献立です。



16日(水)は、「一宮を食べる学校給食の日」です。
この日の給食には、一宮市で栽培・収穫された、だいこん、ねぎ、卵、切干しだいこん、お米を使っています。
私たちの住んでいる地域でできた食べ物です。味わって食べてください。



平成30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	
17 木	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
	キャロットポタージュ	鶏肉	生クリーム	にんじん・パセリ	【たまねぎ】		ホワイトルウ油	鶏肉 乳 豚肉 大豆
	焼きフランクフルト	豚肉			たまねぎ	砂糖	油	豚肉
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
18 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフカレー	牛肉		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	牛肉 小麦 大豆 りんご 豚肉 バナナ
	ハムサラダ (ごまドレッシング)	ハム		にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし		ドレッシング	豚肉 大豆 小麦 りんご ごま 卵
	ご飯					【米】		
21 月	牛乳		【牛乳】					乳
	キャベツのスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	キャベツ・【たまねぎ】	じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦
	☆トマト味のミンチカツ	豚肉		トマト	たまねぎ	でんぷん・砂糖 小麦粉・パン粉	油	豚肉 小麦 大豆
	わかめご飯		わかめ			【米】		
22 火	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏団子汁	鶏団子		にんじん	はくさい・ねぎ・えのきたけ	しらたき		鶏肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	ご飯					【米】		
23 水	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】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆 豚肉 さば
	豆腐バーグのごまみそだれ	魚肉すり身・豆腐・赤みそ			たまねぎ・しょうが・ねぎ	でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 ごま 小麦
	ご飯					【米】		
24 木	牛乳		【牛乳】					乳
	新じゃがの煮物	豚肉		にんじん・さやいんげん	【たまねぎ】	こんにゃく・砂糖 じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦
	☆かつおフライ	かつお				でんぷん・パン粉 小麦粉	油	小麦 大豆
	中華めん					【中華めん】		小麦
25 金	牛乳		【牛乳】					乳
	ちゃんぽん	豚肉・いか えび・なると		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ		油	豚肉 いか えび 小麦 大豆 鶏肉 ごま
	☆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
	◎きゅうりのナムル				きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
	ご飯					【米】		
28 月	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・えのきたけ・ねぎ			大豆
	あじの南蛮だれ	あじ			【たまねぎ】	さとう	油	小麦 大豆
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
29 火	くろロールパン					くろロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールのトマト煮込み	ミートボール 【大豆】・ベーコン		にんじん・トマト	【たまねぎ】・しめじ グリーンピース・にんにく		オリーブオイル	牛肉 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 りんご
	☆コーンフライ				とうもろこし	小麦粉・パン粉・砂糖	油	小麦 大豆
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
30 水	ご飯					【米】		
	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 干しいたけ・ねぎ			大豆 小麦
	五目きんぴら *オレンジ	豚肉		にんじん・さやいんげん	ごぼう オレンジ	しらたき・砂糖	油・ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま オレンジ
31 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベジタブルスープ	ウインナー		にんじん・ブロッコリー	【たまねぎ】・とうもろこし	じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦
ハンバーグのデミグラスソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ	砂糖・じゃがいも	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦 りんご	

・* 印のちまき、オレンジの皮・空袋、野菜ゼリー、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物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎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。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・2日、10日、14日、22日、28日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かを含むことがありますが、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。



好評献立のレシピを公開しています。

