



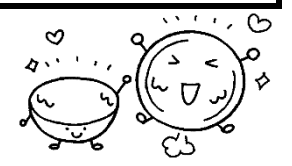
令和6年5月献立予定表(A)

薩摩川内市立川内学校給食センター

| 日曜 | こ ん だ て め い | | | おもにエネルギー のもとになる食品 | おもに体をつくる もとになる食品 | おもに体の調子を 整えるもとになる食品 | 調味料など | えいようか | | 下線(太字)が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しよゆ由来の小麦は除く)】 下線(細字)の加工食品は、給食食 材の原材料名【食物アレルギー対 応用】に掲載してあります。 |
|---------|--|-----|--|---|--|--|---|-----------------|--------------|---|
| | 主 食 | 牛乳 | お か ず | | | | | エネルギー (kcal) | たんぱく質 (g) | |
| 1 水 | ①コッパン  | ②牛乳 | ③ミートボールと豆のトマト煮 ④ほうれん草オムレツ ⑤りんごジャム | ①コッパン ③オリーブあぶら さんおんとう でんぶん ⑤りんごジャム | ②ぎゅうにゅう ③ミートボール ひよこめ ④ほうれん草オムレツ | ③たまねぎ きのこミックス セロリ にんにく マッシュルーム ブロッコリー トマト | ③ケチャップ のうこうソース とりがらスープ コンソメ こしょう あかワイン | 622 780 | 23.6 29.2 | りんごジャム 水あめ 砂糖 りんご ソルビトール ペクチン 酸味料 香料 pH調整剤 酸化防止剤 乳化剤 ミートボール 鶏肉 たまねぎ でん粉 豚肉 還元水あめ 植物性たん白 チキンオイル 揚げ油 調味料 ほうれん草オムレツ【卵】 液卵 油脂加工品(植物油) 卵黄 食塩 ほうれん草 そう でん粉発酵調 味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 きのこミックス【卵】 舞茸 エリンギ ぶなしめじ ひらたけ みりん 砂糖 醤油 食塩 かつおエキス チキンエキス 昆布エキス 醸造酢 pH調整剤 アミノ酸等 トレハロース 酒精 卵白リゾチーム 加工テンパン 赤ワイン 米発酵調味料 ワイン ぶどう糖 アルコール 食塩 果実色素 香料 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩) ナムルドレッシング 醸造酢 果糖ぶどう糖液 砂糖 こま油 たん加水分解物 しょうゆ 食塩 香味食用油 にんにく こま こまエキスパウダー こしょう アミノ酸等 酒精 キサンタンガム 寒天 麦芽糖 増粘多糖類 ベーコン 豚もも肉 大豆たん白 食塩 砂糖 酵母エキス リン酸Na カラギナン レーグルタミン酸Na 香辛料抽出物 おとうらがんも 豆腐 たね油 粉状大豆たん白 にんにく でん粉 砂糖 ぶどう糖 食塩 ノンエグタルソース 食用植物油 醸造酢 水あめ 砂糖 ビタミンC 大豆粉 食塩 粉末状植物性たん白 乾燥たまねぎ 香辛料 酵母エキス 乾燥バセリ レモン果汁 こんにゃく糖 増粘多糖類 酸味料 香辛料抽出物 ウコン ミョウバン ホキフライ【小麦】 ホキ パン粉(小麦) でん粉 食塩 炭酸Ca アミノ酸 ヒロリン酸鉄 かまぼこ【小麦・卵】 魚肉 でん粉(小麦・馬鈴薯) 卵白 食塩 ぶどう糖 調味料 米粉入り春巻【小麦】 豚肉 にんにく たまねぎ キャベツ 植物油 豚脂 しょうゆ 小麦粉 ショートニング はるさめ でん粉 しょうがペースト ポークブイヨン ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たん白加水分解物 香辛料 米粉 粉あめ ソルビトール 乳化剤 クエン酸Na キサンタンガム さつまあげ【小麦】 魚肉 でん粉(小麦・馬鈴薯) 砂糖 植物性たん白 地油 発酵調味料 食塩 ぶどう糖 植物油 アミノ酸 糸かまぼこ 魚肉(たら) 昆布エキス かつお節エキス でん粉(米) みりん 食塩 砂糖 酵母エキス 加工でん粉(タピオカ) さばのホイル焼き さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉 イタリアンドレッシング 醸造酢 砂糖 ぶどう糖果糖液 食用植物油 食塩 乾燥たまねぎ ガーリックペースト 香味食用油 香辛料 アンツョビース ローストガーリック 酵母エキス(バダー 乾燥ビーマン アミノ酸等 キサンタンガム 香辛料抽出 寒天 麦芽糖 増粘多糖類 うまかつてん【小麦】 大豆 ヒマワリの種 植物油 食塩 黒大豆 穀粉 米もち米調製品 醤油 砂糖 マルトデキストリン カツオエキス 唐辛子 いわし 麦芽糖 こま 小麦粉 ショートニング ゴマ アオサ粉 加工でんぶん カaramel 紅花黄 カロチノイド 紅麹 クチナシ アミノ酸等 膨張剤 カンゾウ スパニッシュオムレツ【卵・乳】 鶏卵 フライドポテト たまねぎ 牛乳 プロセスチーズ ベーコン 砂糖 穀粉 菜種油 食酢 食塩 酵母エキス かんきつドレッシング 醸造酢 食用植物油 砂糖 水あめ 食塩 たまねぎ 発酵調味料 たん白加水分解物 みかん果皮 酵母エキス(バダー みかん果汁 魚肝油 赤ピーマン こんぶエキス 梅肉 ゆず皮 増粘多糖類 香料 寒天 麦芽糖 増粘多糖類 サラダこんにゃく こんにゃく粉 水酸化カルシウム ウスターソース 醸造酢 砂糖 野菜 食塩 香辛料 カラメル色素 ラビオリ【小麦】 小麦粉 小麦たん白 食塩 菜種油 豚肉 パン粉 たまねぎ オニオンソー パークエキス 香辛料 酵母エキス 加工でんぶん ポロニアカツ 鶏肉 ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 ブラックペッパー とうもろこしでんぶん 植物油 酵母エキス タピオカ でんぶん 発酵調味料 砂糖 粉末状大豆たん白 パー ナツメグ ガーリック オニオンパウダー 抜き有酵母 加工でんぶん |
| 2 木 | ①薩摩川内米ごはん  | ②牛乳 | ③マーボー豆腐 ④野菜のナムル | ①さつませんだいまい おおむぎ ③さんおんとう こまあぶら でんぶん ④こま ナムルドレッシング | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく とうふ だいず こめみそ ④わかめ | ③たまねぎ たけのこ しいたけ ぶかねぎ しょうが にんにく ④にんじん きゅうり キャベツ だいこん | ③こいくちしょうゆ トウバンジャン ちゅうかだし さんしょう | 623 754 | 26.0 30.9 | |
| 7 火 | ①コッパン  | ②牛乳 | ③あさりのスパゲティ ④チキンの粒マスタードソース | ①コッパン ③スパゲティ オリーブあぶら サラダあぶら ④でんぶん なたねあぶら ノンエグタルソース はちみつ さとう | ②ぎゅうにゅう ③ベーコン あさり ④とりこ | ③キャベツ にんにく たまねぎ セロリ アスパラガス コーン | ③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ こしょう ④つみマスタード うすくちしょうゆ | 673 841 | 30.7 37.7 | |
| 8 水 | ①薩摩川内米ごはん  | ②牛乳 | ③がんもどきのうま煮 ④ひじききんぴら | ①さつませんだいまい おおむぎ ③サラダあぶら さんおんとう でんぶん ④さんおんとう こま こまあぶら | ②ぎゅうにゅう ③とりこ たけのこ えだまめ こんにゃく しょうが ④にんじん ごぼう | ③だいこん にんじん たけのこ えだまめ こんにゃく しょうが ④にんじん ごぼう | ③うすくちしょうゆ さけみりん かつおぶし ④さけ みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ いちみつとうがらし | 632 765 | 23.9 28.4 | |
| 9 木 | ①焼酎コッパン  | ②牛乳 | ③野菜スープ ④白身魚フライ ⑤ノンエグタルソース | ①コッパン ③じゃがいも オリーブあぶら ④なたねあぶら ⑤ノンエグタルソース | ②ぎゅうにゅう ③とりこ あさり ④ホキフライ | ③にんじん たまねぎ マッシュルーム ズッキーニ セロリ ピーマン | ③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ | 625 760 | 26.9 32.2 | |
| 10 金 | ①むぎごはん  | ②牛乳 | ③中華丼 ④米粉入り春巻 | ①こめ おおむぎ ③さんおんとう でんぶん こまあぶら | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく いち あさり えび かまぼこ ④こめこいはるまき | ③にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ チンゲンサイ きくらげ しょうが | ③うすくちしょうゆ ちゅうかだし さけ | 617 767 | 24.2 29.0 | |
| 13 月 | ①黒砂糖パン  | ②牛乳 | ③カレーうどん ④野菜のごま炒め | ①コッパン くどきとう ③うどん ④こま こまあぶら | ②ぎゅうにゅう ③とりこ さつまあげ あぶらあげ ④ぶたにく | ③にんじん たまねぎ しいたけ はねぎ ④キャベツ にんじん しめじ しょうが アスパラガス | ③だしこんぶ かつおぶし さけ カレー カレーこ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ ④いちみつとうがらし うすくちしょうゆ さけ | 595 746 | 26.9 33.0 | |
| 14 火 | ①薩摩川内米ごはん  | ②牛乳 | ③すまし汁 ④さばのホイル焼き | ①さつませんだいまい おおむぎ ③でんぶん | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく いとこまぼこ あぶらあげ ④さばのホイル焼き | ③にんじん たけのこ ごぼう えのきだけ だいこん はねぎ | ③かつおぶし さけ うすくちしょうゆ | 652 756 | 28.6 32.1 | |
| 15 水 | ①コッパン  | ②牛乳 | ③かぼちゃのベーコン煮 ④イタリアンサラダ | ①コッパン ④アーモンド イタリアンドレッシング | ②ぎゅうにゅう ③ベーコン | ③かぼちゃ たまねぎ セロリ ブロッコリー マッシュルーム スズキニ ④にんじん キャベツ きゅうり コーン アスパラガス | ③とりがらスープ うすくちしょうゆ こしょう コンソメ | 626 770 | 21.8 26.1 | |
| 16 木 | ①薩摩川内米ごはん  | ②牛乳 | ③鶏と小松菜のみそ汁 ④きびなごのニラだれ | ①さつませんだいまい おおむぎ ③じゃがいも ④でんぶん なたねあぶら さんおんとう | ②ぎゅうにゅう ③とりこ あつあげ むきみそ こめみそ ④きびなご | ③にんじん だいこん こまつな はねぎ こだいずもやし ④にら | ③にぼし ④こいくちしょうゆ ケチャップ さけ みりん す | 642 778 | 28.3 33.8 | |
| 17 金 | ①米粉入りパン  | ②牛乳 | ③マカロニ入りスープ ④チーズポテト | ①こめこいりパン ③マカロニ ④じゃがいも オリーブあぶら | ②ぎゅうにゅう ③とりこ ④ベーコン チーズ | ③キャベツ たまねぎ にんじん だいこん ブロッコリー ④コーン バジル | ③とりがらスープ うすくちしょうゆ こしょう コンソメ ④あらびきこしょう | 611 752 | 24.2 29.2 | |
| 20 月 | ①薩摩川内米ごはん  | ②牛乳 | ③豆腐の柳川煮 ④きゅうりとわかめの酢の物 ⑤うまかつてん(中のみ) | ①さつませんだいまい おおむぎ ③ざらめ さんおんとう サラダあぶら ④さんおんとう ⑤うまかつてん | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく とうふ さつまあげ ④わかめ | ③しょうが にんじん ごぼう こんにゃく しいたけ たまねぎ いんげん ④きゅうり キャベツ にんじん | ③こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん ④うすくちしょうゆ す | 585 766 | 23.1 30.6 | |
| 21 火 | ①バターロールパン  | ②牛乳 | ③トマトスープ ④スパニッシュオムレツ | ①コッパン ③オリーブあぶら さんおんとう | ①たまご ②ぎゅうにゅう ③ミートボール ひよこめ ④スパニッシュオムレツ | ③にんじん たまねぎ キャベツ セロリ しめじ トマト にんにく | ③とりがらスープ コンソメ あかワイン うすくちしょうゆ こしょう | 646 800 | 24.5 29.7 | |
| 22 水 | ①むぎごはん  | ②牛乳 | ③チキンカレー ④こんにゃくサラダ | ①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④かんきつドレッシング | ②ぎゅうにゅう ③とりこ | ③にんじん たまねぎ カリフラワー りんご グリーンピース ブルーン ④サラダこんにゃく キャベツ きゅうり にんじん コーン えだまめ | ③カレーコ カレー ウスターソース | 636 770 | 20.7 24.3 | |
| 23 木 | ①焼酎コッパン  | ②牛乳 | ③ラビオリのスープ煮 ④ポロニアカツ | ①コッパン ③ラビオリ じゃがいも ④なたねあぶら | ②ぎゅうにゅう ④ポロニアカツ | ③キャベツ にんじん たまねぎ ブロッコリー | ③とりがらスープ コンソメ うすくちしょうゆ こしょう | 627 769 | 22.8 27.5 | |
| 24 金 | ①薩摩川内米ごはん  | ②牛乳 | ③豚汁 ④鶏肉の野菜がらめ | ①さつませんだいまい おおむぎ ③さといも ④でんぶん なたねあぶら さんおんとう | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく あつあげ こめみそ むきみそ ④とりこ | ③にんじん だいこん ごぼう こんにゃく はねぎ しょうが ④たまねぎ ビーマン ズッキーニ しょうが にんじん | ③にぼし ④こいくちしょうゆ さけ | 619 749 | 27.5 32.9 | |

◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆
◆◆【さつませんだい食育の日】は16日です。また、【世界の料理】は21日です。◆◆

しながつき はじ はや つき す
新学期が始まり、早くもひと月が過ぎようとしています。5月は新しい環境にもだんだんと慣れて、緊張が
ほぐれてくる反面、心と体の疲れが出やすい時期です。『早寝・早起き』をすること、『朝ごはん』をしっかり
食べることを心がけて元気に過ごしましょう。





令和6年 5月 献立予定表 (A)

薩摩川内市立川内学校給食センター

| 日 曜 | こ ん だ て め い | | | おもにエネルギー のもとになる食品 | おもに体をつくる もとになる食品 | おもに体の調子を 整えるもとになる食品 | 調味料など | えいようか | | 下線(太字)が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料 8品目 (しょうゆ由来の小麦は除く)】 |
|---------|--|--------|---|--|--|--|---|-----------------|--------------|---|
| | 主 食 | 牛 乳 | お か ず | | | | | エネルギー (kcal) | たんぱく質 (g) | |
| 27 月 | ①コッペパン  | ②牛乳 | ③平 ^{ひら} ビーフンのスープ ④れん ^{ちゅうかいだ} こんの中華炒め ⑤レーズンクリーム | ①コッペパン ③ひら ^{ひら} ビーフン こまあぶら ④さんおんとう こまあぶら ⑤レーズンクリーム | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ④とりにく かんてん | ③にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ チンゲンサイ しめじ ④れん ^{れん} こん にんじん たまねぎ ビーマン にんにく しょうが | ③うすくちしょうゆ ちゅうかだし こしょう とんこつスープ とりがらスープ ④ちゅうかだし こしょう うすくちしょうゆ さけ オイスターソース | 609 733 | 25.9 31.3 | 下線(細字)の加工食品は、 給食食材の原材料名【食物 アレルギー対応用】に掲載 してあります。 |
| 28 火 | ①むぎごはん  | ②牛乳 | ③たけのこと豚 ^{ぶた} 肉のみそ煮 ④千切り大根の甘酢和え ⑤ヨーグルト | ①こめ おおむぎ ③ざらめ ④さんおんとう こまあぶら | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく あつあげ むぎみそ ⑤ヨーグルト | ③たけのこ にんじん だいこん しょうが こんにゃく いんげん ④だいこん にんじん キャベツ きゅうり | ③こいくちしょうゆ みりん かつおぶし ④うすくちしょうゆ す | 639 750 | 24.5 28.1 | 平 ^{ひら} ビーフン 米 でん粉 レーズンクリーム【乳】 食用油脂 加工油脂 砂糖 粉末水あめ レーズン 難消化性デキストリン ホエイパウダー 全粉乳 脱脂粉乳 食塩 乳化剤 炭酸カルシウム 香料 ヨーグルト(プレーン)【乳】 脱脂粉乳 クリーム ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料 |
| 29 水 | ①米粉入りパン  | ②牛乳 | ③キャベツのポトフ ④カレーコロッケ | ①こめこいりパン ④カレーコロッケ なたねあぶら | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ウィンナー | ③にんじん たまねぎ キャベツ マッシュルーム ブロッコリー | ③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ | 620 771 | 21.9 26.4 | カレーコロッケ【小麦】 じゃがいも たまねぎ とうもろこし キャベツ にんじん 豚肉 マッシュポテト 砂糖 大豆油 カレー粉 酵母エキス 食塩 黒コショウ 白コショウ パン粉 大豆油 粉末状植物性たん白 粉末油脂 炭酸Ca 加工でんぶん ビロリン酸第二鉄 乳化剤 増粘剤製剤 |
| 30 木 | ①薩 ^{さつ} 摩 ^ま 川 ^{せん} 内 ^{ない} 米 ^{まい} ごはん  | ②牛乳 | ③のっぺい汁 ^{じゅう} ④かつおみそ | ①さつませんだいまい おおむぎ ③さといも でんぶん ④さんおんとう こま サラダあぶら | ②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ ④かつお かつおフレーク ちやうけみそ ひよこまめ | ③にんじん だいこん れんこん はねぎ こんにゃく ④こぼろ にんじん しょうが にら | ③かつおぶし さけ うすくちしょうゆ ④みりん | 616 745 | 24.2 28.7 | ウィンナー 豚肉 豚脂肪 水あめ 食塩 植物性たん白 砂糖 香辛料 加工でんぶん アミノ酸等 リン酸塩Na 茶うけみそ 米 大豆 食塩 アミノ酸等 ステビア |
| 31 金 | ①コッペパン  | ②牛乳 | ③チリコンカン ④マスカットゼリーポンチ | ①コッペパン ③じゃがいも サラダあぶら さんおんとう ④マスカットゼリー | ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいす ひよこまめ あかいんげんまめ マローファットピース | ③たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト パセリ にんにく ④りんご もも アロエ パイナップル | ③ケチャップ チリミックス チリパウダー いちみつとうがらし うすくちしょうゆ こしょう コンソメ | 627 772 | 25.2 30.5 | マスカットゼリー ぶどう糖果糖液糖 砂糖 マスカット濃縮果汁 りんご濃縮果汁 グル化剤 クエン酸(Na) 香料 ビタミンC クエン酸Na チリミックス【小麦・乳】 小麦粉 砂糖 食塩 トマトパウダー でん粉 チリペッパー クミン オレガノ ガーリック パプリカ 乾燥玉ねぎ 乾燥ニンニク たん白加水分解物 乳清ミネラル デキストリン 酵母エキス ポークエキス カラメル色素 アミノ酸等 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック |

《 給 食 の 内 容 に つ い て 》

主 食 ご飯は、食物繊維やビタミンを補うために大麦を加えています。パンは、当日に焼いてもらっているので、ふっくらやわらかいのが特徴です。コッペパンだけではなく米粉入りパン、黒糖パンなどの味付きパンも取り入れています。

牛 乳 学校給食では、児童生徒の成長に欠かせないカルシウムを摂取するため、年間を通じて紙パックの牛乳(200ミリリットル)が出ます。中学生は、より多くのカルシウムを摂取する必要があるため、7月～10月前半第2週までは250ミリリットルの牛乳を出す予定です。

お か ず 旬の食材を使った献立や、季節の行事に合わせた献立を取り入れています。
今年度も引き続き、鹿児島県の郷土料理や地場産物を取り入れた『さつませんだい食育の日』を実施していきます。また、今年度の新しい取り組みとして、フランスで開催される「パリオリンピック・パラリンピック」にちなみ、世界各地の伝統料理や名物料理を取り入れた『オリンピック・パラリンピック応援給食』も実施します。

かたづけ 食器・器具類や食べ残したものの、食品の容器など給食として届けられたものは全て回収します。食中毒予防や事故防止の観点から、給食の持ち帰りは一切禁止です。

食物アレルギーへの対応

給食センター内に区分けして調理をする施設がないため、全員統一の献立しか実施できない状況です。しかし、食物アレルギーは、場合によっては命にかかわるものです。新年度に配布し、1年保管をお願いしています「給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】」で特定原材料やパン類、調味料等のアレルゲンをご確認下さい。加工食品にアレルギー原因食物が使用されている場合は、毎月の献立表に原材料を詳細に記載していますので、各ご家庭で喫食判断をお願い致します。

また、給食で使用する海産物(海藻・小魚・まるごと食べるきびなご等)には、イカ・エビ・カニ等の稚魚が混入しアレルゲンとなる場合がありますので、ご注意ください。
ご不明な点がありましたら、給食センターにお問い合わせください。

【川内学校給食センター TEL 23-0112】