



# 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のとなる食品	おもに体をつくるものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	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粉類)】	
	しゅ 主食	しょく 牛乳					エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)		
1 水	①コッペパン 	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コッペパン ③オリーブあぶらさんおんとう ⑤りんごジャム	②ぎゅうにゅう ③ミートボール 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 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 ベクチン 酸味料 香料 pH調整剤 酸化防止剤 乳化剤
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さつせんないまい おおむぎ ③さんおんとう ごまあぶら ④こま ナムルドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ふたにく とうふ だいず こめみそ ④わかめ	③たまねぎ たけのこ ふかねぎ じょうが にんにく キャベツ	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	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】 液状油脂加工品(植物油脂) 卵黄 食塩 ほうれんそう でん粉 発酵味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉
7 火	①コッペパン 	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コッペパン 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 ノンエッグマヨネーズ はちみつ さとう	②ぎゅうにゅう ③ベーコン あさり ④とりにく	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つぶマスター うすくちしょうゆ	673 841	30.7 37.7	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 卵白リゾーム 加工テンブン
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さつせんないまい 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 ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく おとうふがんも ④ふたにく ひじき	③だいこん にんじん たけのこ えだまめ こにゃく じょうが 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 いちみとうがらし	632 765	23.9 28.4	赤ワイン 米発酵調味料 ワイン ぶどう糖 アルコール 食塩 果実エキス 香料 酸味料 酸化防止剤 (亜硫酸塩)
9 木	①焼けりコッペパン 	②牛乳	③野菜スープ ④白身魚フライ ⑤ノンエッグタルタルソース	①コッペパン ③じゃがいも オリーブあぶら ④なたねあぶら ⑤ノンエッグタルタルソース	②ぎゅうにゅう ③とりにく 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	ナムルドレッシング 豚肉 果実ぶどう醤油糖 砂糖 ごま油 たん白加水分解物 しょうゆ 食塩 香料 にんにく こにゃくエキス ワタ 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
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 ④さんおんとう こま ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ふたにく いか あさり えび かまぼこ ④こめいりはるまき	③にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ チングンサイ きくらげ じょうが	③うすくちしょうゆ ちゅうかだし さけ	617 767	24.2 29.0	ベーコン 豚もも肉 大豆たん白 食塩 砂糖 酵母エキス リン酸塩Na カラギーナン L-グルタミン酸Na 香辛料抽出物
13 月	①黒砂糖パン 	②牛乳	③カレーラーどん ④野菜のごま炒め	①コッペパン ③カレーラーどん ④うどん ④ごま ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく さつまあげ あぶらあげ ④ふたにく	③にんじん たまねぎ しいたけ さつまあげ あぶらあげ	③だしこんぶ かつおぶし さけ カレーラー うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ いちみとうがらし うすくちしょうゆ さけ	595 746	26.9 33.0	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
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さつせんないまい おおむぎ ③でんぶん	②ぎゅうにゅう ③ふたにく いとかまぼこ あぶらあげ ④さばのホイルやき	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	さばのホイル焼き さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉入り春巻【小麦】 魚肉 でん粉 小麦 馬鈴薯 卵白 食塩 ぶどう糖 調味料
15 水	①コッペパン 	②牛乳	③かぼちゃのベーコン煮 ④イタリアンサラダ	①コッペパン 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 プロッコリー マッシュルーム ズッキーニ 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	さつまあげ【小麦】 魚肉 でん粉 小麦 馬鈴薯 砂糖 植物油脂 食塩 植物性たん白 地酒 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しただけ 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 クエン酸鉄Na キサンタンガム
16 木	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③鶏と小松菜のみぞ汁 ④きびなごのニラだれ	①さつせんないまい 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とりにく あつあげ むぎみそ きびなご	③にんじん たけのこ こまつな はねぎ こだいもやし ④にら	③にぼし 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	さばのホイル焼き さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉入り春巻【小麦】 魚肉 でん粉 小麦 馬鈴薯 卵白 食塩 ぶどう糖 調味料
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こめいりはるまき 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とりにく ④ベーコン チーズ	③キャベツ たまねぎ にんじん たいこん プロッコリー 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	うまかってん【小麦】 大豆 ヒマワリの種 植物油 食塩 黒大豆 澱粉 米 もち米 調製品 醤油 砂糖 マルテキストリソ カツオエキス 唐辛子 いわしあ 麦芽糖 ごま アオサ粉 加工でんぶん カラメル 紅花黄 カラチノイド 紅麹 クチナシ アミノ酸等 膨張剤 カンゾウ
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うまかってん(中のみ)	①さつせんないまい おおむぎ ③さらめ さんおんとう ④さんおんとう ⑤うまかってん	②ぎゅうにゅう ③ふたにく とうふ さつまあげ 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 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	スパニッシュオムレツ【卵・乳】 鶏卵 フライドボーテト たまねぎ 牛乳 プロセスチーズ ベーコン 砂糖 激粉 菜種油 食塩 マルテキストリソ カツオエキス 唐辛子 いわしあ 麦芽糖 ごま アオサ粉 加工でんぶん カラメル 紅花黄 カラチノイド 紅麹 クチナシ アミノ酸等 膨張剤 カンゾウ
21 火	①バーローラパン 	②牛乳	③トマトスープ ④スパニッシュオムレツ	①コッペパン ③オーリーブあぶら さんおんとう	①たまご ②ぎゅうにゅう ③ミートボール ひよこまめ 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	かんきつフレッシング 醸造酢 砂糖 水あめ 食塩 植物油 食酢 醤油 砂糖 酸味料 香辛料 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
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かんきつフレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく	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 ブロッパン ④サラダこんにゃく キャベツ きゅうり にんじん コーン	③カレールー カレー ウスターソース	636 770	20.7 24.3	サフランにゃく こんにゃく粉 水あめ 食塩 植物油 醸造酢 砂糖 梅肉 ゆず皮 増粘多糖類 香辛料 寒天 麦芽糖 増粘多糖類 香辛料 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
23 木	①焼かつコッペパン 	②牛乳	③ラビオリのスープ煮 ④ポロニアカツ	①コッペパン 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 プロッコリー	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	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 オニオンソテー ポークエキス 香辛料 酵母エキス 加工でんぶん ポロニアカツ
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さつせんないまい おおむぎ ③さといち 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ふたにく とうふ ごま きゅうり 野菜	③にんじん だいこん ごぼう こんにゃく はねぎ じょうが ④たまねぎ ズッキーニ しょウ にんじん	③にぼし こいくちしょうゆ さけ	619 749	27.5 32.9	ラビオリ【小麦】 鶏肉 ホットフレーク 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 植物繊維 酵母エキス タピオカ でんぶん 発酵調味料 砂糖 粉末 大豆たん白 ベーバー ナツメグ カーリック オノリワターブ 鉄盒 酵母 加工でんぶん

◆◆【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。◆◆

◆◆【さつせんない食育の日】は16日です。また、【世界の料理】は21日です。◆◆

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のとなる食品	おもに体をつくるものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	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					エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)		
27 月	①コッペパン 	②牛乳 	③平ピーフンのスープ ④れんこんの中華炒め ⑤レーズンクリーム	①コッペパン ③ひらピーフン ごまあぶら ④さんおんとう ごまあぶら 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 キャベツ たまねぎ つけのこ チングンサイ しめじ ④れんこん 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 どりからスープ 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 ごまあぶら	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 だいこん にんじん にんじん こにんやく いんげん ④だいこん 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	639 750	24.5 28.1	平ピーフン 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 <b>ヨーグルト(プレーン)【乳】</b> 脱脂粉乳 クリーム ぶどう糖水糖 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 ワインナー	③にんじん 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 豚肉 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 醤母エキス 食塩 黒コショウ 白コショウ バン粉 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 ピロリン酸第二鉄 乳化剤 増粘剤製剤
30 木	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳 	③のっペイ汁 ④かつおみそ	①さつせんたいまい おおむぎ ③さといも でんぶん ④さんおんとう ごま サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③どりにく あぶらあげ ④かつお かつおフレーク ちゃうけみそ ひよこまめ	③にんじん だいこん れんこん こにんやく ④ごぼう 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	ウインナー 米 大豆 食塩 アミノ酸等 ステビア <b>茶うけみそ</b> 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 マローフットビース	③たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト バセリ 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 チリハウダ いちみとうがらし 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 マスカットゼリー 砂糖 食塩 トマトパスター でん粉 チリペッパー クミン オレガノ ガーリック バブリカ 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 醤母エキス ポークエキス カラメル色素 アミノ酸等 <b>チリハウダ</b> 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を取り入れています。

### 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『さつせんたいまい』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、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あります。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。