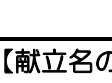




令和6年5月献立予定表(B)

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むぎごはん 	②牛乳	③根菜のみそ汁 ④お茶入り鮭そぼろ ⑤かしわもち	①こめ おおむぎ ③じゃがいも ④ごま サラダあぶら さんおんとう ⑤かしわもち	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ むぎみそ こめみそ ④さけフレーク かつおフレーク しらすばし	③だいこん にんじん ごぼう はねぎ ④えだまめ こなちゃ	③かつおぶし ④さけ みりん	698 828	30.8 36.6	柏餅 上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 食塩 柏葉 還元水あめ 酵素 配合水
2 木	①コッパパン 	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つばマスタード うすくちしょうゆ	673 841	30.7 37.7	鮭フレーク 鮭フレーク 大豆油 アミノ酸 食塩 パプリカ色素 紅麴 かつおフレーク かつお 大豆油 野菜エキス 食塩 アミノ酸 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 レグルタミン酸 Na 香辛料抽出物
7 火	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 ごまあぶら でんぶん ④ごま 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 ふかねぎ 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	ナムルドレッシング 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 こま油 たん白加水分解物 しょうゆ 食塩 香味食用油 にんにく ごま こんぶエキスパウダー 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 ノンエッグタルタルソース 食用植物油 醸造酢 水あめ 砂糖 ビクルス 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 乾燥パセリ シモン果汁 こんやく糖粉 増粘多糖類 酸味料 香辛料抽出物 ウコン ミョウバン
8 水	①焼酎コッパパン 	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コッパパン 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	ホキフライ【小麦】 ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 炭酸Ca アミノ酸 ヒロリン酸鉄
9 木	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 ごま ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ③とうふ だいず こめみそ ④わかめ	③だいこん にんじん たけのこ えだまめ こんにやく 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	おとうらがんも 豆腐 なたね油 粉状大豆たん白 にんじん でん粉 砂糖 ぶどう糖 食塩 さつまあげ【小麦】 豚肉 でん粉(小麦・馬鈴薯) 砂糖 植物性たん白 地酒 発酵調味料 食塩 ぶどう糖 植物油 糖 アミノ酸
10 金	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コッパパン くどきとう ③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	かまぼこ【小麦・卵】 豚肉 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 にんじん 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 ポークフィロ 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
13 月	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 ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく いか 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	イタリアンレッシング 醸造酢 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 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 アソウヨビニス ローストガーリック 酵母エキスパウダー 乾燥ピーマン アミノ酸等 キサンタンガム 香辛料抽出物 寒天 麦芽糖 増粘多糖類 香辛料抽出物 糸かまぼこ 豚肉(たろ) 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)
14 火	①コッパパン 	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 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	糸かまぼこ 豚肉(たろ) 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)
15 水	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 いとのかまぼこ 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	さばのホイル焼き さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉 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
16 木	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とりにく 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 パジル	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	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 プロセスチーズ ベーコン 牛乳 砂糖 澱粉 菜種油 食酢 食塩 酵母エキス 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)
17 金	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とりにく あつあげ むぎみそ 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にほし 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	うまかつてん【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 マルトデキストリン カツオエキス 唐辛子 いわし 麦芽糖 ごま 小麦粉 ショートニング コマ アオサ粉 加工でんぶん カラメル 紅花黄 膨張剤 カロチノイド 紅麴 クチナシ カンゾウ アミノ酸等
20 月	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	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 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 植物繊維 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 ヘルパ ナツメグ ガーリック オニオンパウダー 鉄含有酵母 加工でんぶん
21 火	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さくらめ 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 こんにやく 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	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 植物繊維 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 ヘルパ ナツメグ ガーリック オニオンパウダー 鉄含有酵母 加工でんぶん
22 水	①焼酎コッパパン 	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	かんきつレッシング 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 酵母エキスパウダー 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
23 木	①むぎごはん 	②牛乳	③チキンカレー ④こんにやくサラダ	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とりにく	③にんじん たまねぎ カリフラワー りんご グリンピース ブルーン ④サラダこんにやく キャベツ きゅうり にんじん コーン えだまめ	③カレールー カレーこ ウスターソース	636 770	20.7 24.3	サラダこんにやく こんにやく粉 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
24 金	①コッパパン 	②牛乳	③平ビーフンのスープ ④れんこんの中華炒め ⑤レーズンクリーム	①コッパパン ③ひらビーフン 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 たまねぎ キャベツ たけのこ チンゲンサイ しめじ ④れんこん にんじん たまねぎ ピーマン 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	平ビーフン 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

◆◆【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17日です。また、【世界の料理】は20日です。◆◆



令和6年 5月 献立予定表 (B)

薩摩川内市立川内中学校給食センター

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 (g)	
27 月	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でんぷん 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 むぎみそ ④とりにく	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 スッキーニ 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	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。 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 加工でんぷん ヒロリン酸第二鉄 乳化剤 増粘剤製剤 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 加工でんぷん アミノ酸等 リン酸塩 Na ヨーグルト(プレーン)【乳】 脱脂粉乳 クリーム 砂糖 全粉乳 寒天 ぶどう糖果糖液糖 セラチン 香料 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 りんご濃縮果汁ゲル化剤 クエン酸 (Na) 香料 ビタミンC クエン酸鉄 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 ボーケエキス カラメル色素 アミノ酸等 チリパウダー 乾燥辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック 茶うけみそ 米 大豆 食塩 アミノ酸等 ステビア
28 火	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	
29 水	①むぎごはん 	②牛乳	③たけのこ豚肉のみそ煮 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 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	
30 木	①コッパン 	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 だいず ひよこまめ あかいげんまめ 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 いちみどうがらし うすくちしょうゆ こしょう コンソメ	627 772	25.2 30.5	
31 金	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③のっぺい汁 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 でんぷん 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 ちゅうげみそ 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	

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』をしっかりと食べることを心がけて元気に過ごしましょう。



《 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】