



令和7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



献立は市のホームページでも確認できます。

	こ ん だ て 名			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・小麦を除く)】
	主 食	牛乳	お か ず					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
1 木	①むぎごはん 	②牛乳	③肉じゃが ④ごまあえ ⑤カルフィッシュ(小・中)	①こめ おおむぎ ③さんおんとう じゃがいも ざらめ ④さんおんとう ごま	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにく あつあげ ⑤カルフィッシュ	③にんじん たまねぎ しらたき いんげん しょうが ④にんじん きゅうり キャベツ ほうれんそう	③うすくちしょうゆ 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	636 765	27.8 32.7	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】に掲載してあります。 カルフィッシュ かたくりわかし こんぶ 砂糖 米粉 ベーコン 豚肉 大豆たん白 砂糖 酵母エキス リン酸塩 カラギーナン L-グルタミン酸Na 香辛料抽出物 野菜ゼリー 果糖ぶどう糖液糖 食物繊維 りんご にんじん かぼちゃ オレンジ デキストリン グル化剤 酸化防止剤 乳酸Ca 酸味料 香料 ピーチゼリー ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ もも果汁 りんご果汁 グル化剤 クエン酸 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na 着色料(アカダイコン・ビタミンB2) かつお角煮 かつお 発酵調味料 しょう油 砂糖 肉しゅうまい【小麦】 鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉加工食品 砂糖 粉あめ しょうが しょうゆ みりん 香辛料 みそ 酵母エキス 大豆 炭酸Ca ピロリン酸鉄 乳化剤 おとうふがんも 豆腐 なたね油 粉状大豆たん白 にんじん でん粉 高菜漬け 高菜 しょうゆ 醸造酢 香辛料 酒糟 アミノ酸 ソルビトール 酸味料 コールスローレッシング 食用植物油 醸造酢 糖類 レモン パインアップル 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤 香辛料抽出物 香料 砂糖 水あめ 寒天 麦芽糖 増粘多糖類 アセロラゼリー アセロラ果汁 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 増粘多糖類 クエン酸鉄Na アントシアニン色素 くらなし色素 香料 カロチノイド色素 ミートボール 鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物性たん白 還元水あめ チキンオイル 香辛料 大豆油 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca きびなごのフライ【小麦】 きびなご パン粉 小麦粉 植物油 でん粉 大豆粉 砂糖 香辛料 増粘剤 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 乳化剤 大豆ふりかけ【小麦】 大豆 こま しょう油 砂糖 ドロマイト マッシュポテト 黒のり でん粉 たん白加水分解物 みりん かぼちゃ 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキス ピロリン酸第二鉄 加工でん粉 ビタミンC カロチン色素 錦糸卵【卵】 鶏卵 砂糖 醸造酢 澱粉 植物油 デキストリン 加工澱粉 増粘多糖類 たくあん【小麦】 だいこん 異性化液糖 砂糖 小麦たん白酵素分解物 醸造酢 酒糟 とうがらし ぬか類 酸味料 ビタミンC メンチカツ【小麦】 豚肉 たまねぎ 鶏肉 パン粉 大豆たん白く でん粉 砂糖 しょうゆ 黒こしょう ピロリン酸鉄 大豆粉 植物油 加工でん粉 増粘多糖類 マイティソース トマト たまねぎ りんご にんじん セロリ 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 香辛料 さつま揚げ【小麦】 魚肉 でん粉(小麦・馬鈴薯) 砂糖 植物性たん白 地酒 発酵調味料 ぶどう糖 植物油 脂肪酸 かつおフレーク かつお 大豆油 野菜エキス アミノ酸 乳酸菌飲料【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 種菌 のむヨーグルト(プレーン)【乳】 脱脂粉乳 砂糖 リン酸Ca 香料 スクシノグリカン ビタミンD 種菌 クリーム(植物性) 大豆 りんごジャム ホリデキストロス りんご 砂糖 水あめ ベクチン 酸味料 香料 野菜入りお魚ハンバーグ キャベツ たまねぎ ブロッコリー じゃがいも にんじん たら 豆腐 植物油 大豆たん白 砂糖 でん粉 魚介エキス 酵母エキス 香辛料 加工でん粉 調味料 豆腐用凝固剤 いとかもぼこ たら 昆布エキス かつお節エキス 米でん粉 みりん 砂糖 酵母エキス タピオカでん粉 鶏レバーの竜田揚げ 鶏肝 でん粉 揚げ油(なたね油・ パーム油) しょうゆ 味噌 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 しょうが にんにく 醸造酢 香辛料 酒糟 アミノ酸等 増粘剤(キサンタン) 日向夏ゼリー 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 日向夏果汁 酸味料 加工でん粉 増粘多糖類 クエン酸鉄Na 香料 着色料(ビタミンB2)
2 金	①米粉入りパン 	②牛乳	③ミネストローネ ④チーズポテト	①こめこいりパン ③さんおんとう ④じゃがいも オリーブオイル	②ぎゅうにゅう ③とりにく しろいんげんまめ ④ベーコン チーズ	③にんじん たまねぎ キャベツ しめじ セロリ スズキニ カリフラワー トマト にんにく ④コーン パセリ パセリ	③とりがらスープ あかワイン うすくちしょうゆ コンソメ こしょう ④こしょう	616 758	23.5 28.3	
7 水	①むぎごはん 	②牛乳	③かつおカレー ④フルーツポンチ	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④やさしいゼリー ピーチゼリー	②ぎゅうにゅう ③かつおかくに	③にんじん たまねぎ カリフラワー えだまめ りんご ブルーベリー ④パイナップル おとう	③カレールー カレー	644 780	20.1 23.6	
8 木	①ぶどうパン 	②牛乳	③汁ビーフン ④肉しゅうまい (幼1こ 小・中2こ)	①コッペパン ③ビーフン ごまあえ ④にくしゅうまい	①たまご ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく	①ほしぶどう 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	③とんこつスープ とりがらスープ ちゅうかだし うすくちしょうゆ こしょう	672 804	27.3 31.8	
9 金	①むぎごはん 	②牛乳	③みそおでん ④ひじきと高菜の炒め物	①こめ おおむぎ ③ざらめ ④さんおんとう ごま ごまあえ	②ぎゅうにゅう ③とりにく ちくわ おとうふがんも こんぶ こめみそ ④ぶたにく ひじき	③にんじん だいこん たけのこ ごんややく しょうが ④にんじん たかなづけ	③かつおぶし みりん ④うすくちしょうゆ みりん	613 741	24.9 29.6	
12 月	①バター ロールパン 	②牛乳	③ミートボールとひよこ豆のトマト煮 ④コールスローサラダ ⑤アセロラゼリー	①コッペパン ③じゃがいも さんおんとう オリーブオイル ④コールスローレッシング ⑤アセロラゼリー	①たまご ②ぎゅうにゅう ③ミートボール ひよこめ	③にんじん たまねぎ セロリ しめじ グリーンピース トマト にんにく ④にんじん キャベツ きゅうり コーン	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	661 809	22.7 27.4	
13 火	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	CaFeメニュー ③小松菜とあさりのみそ汁 ④きびなごのフライ ⑤大豆ふりかけ	①さつませんだいまい おおむぎ ③じゃがいも ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③あぶらあげ あさり こめみそ むぎみそ ④きびなごのフライ ⑤だいずふりかけ	③にんじん だいこん こまつな えのきたけ	③にぼし	612 746	26.1 30.9	
14 水	①さつまっ茶 パン 	②牛乳	③アスパラのスパゲッティ ④粒マスタードサラダ	①コッペパン さつまいも ③スパゲッティ オリーブオイル ④さんおんとう オリーブオイル	②ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④がんてん	①おちゃのは ③にんじん たまねぎ マッシュルーム アスパラガス ピーマン にんにく ④きゅうり コーン れんこん にんじん カリフラワー レモン	③うすくちしょうゆ とりがらスープ コンソメ あかワイン ④つぶマスタード うすくちしょうゆ す こしょう	767 947	28.9 35.0	
15 木	①むぎごはん 	②牛乳	③もずくスープ ④キンパルの具	①こめ おおむぎ ③ごまあえ でんぶ ④ごまあえ ごま さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく もずく ④ぶたにく ぎゅうにく きんしたまご	③にんじん たまねぎ チンゲンサイ たけのこ しょうが ④にんじん にんにく ほうれんそう たくあん	③とりがらスープ ちゅうかだし うすくちしょうゆ さけ ④こいくちしょうゆ さけ	608 735	24.8 29.5	
16 金	①丸カットパン 	②牛乳	③ポトフ ④メンチカツ ⑤マイティソース	①コッペパン ③じゃがいも ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④メンチカツ	③にんじん たまねぎ キャベツ スズキニ	③とりがらスープ コンソメ うすくちしょうゆ こしょう ⑤マイティソース	638 799	25.5 31.8	
19 月	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	③炒り豆腐 ④かつおみそ ⑤乳酸菌飲料(幼) 飲むヨーグルト(小・中)	①さつませんだいまい おおむぎ ③さんおんとう ④さんおんとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく とうふ おから たまご さつまあげ ④かつおフレーク ちゅうけみそ だいず ⑤にゅうさんきんりょう のむヨーグルト	③にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ きくらげ グリーンピース ④ごぼう	③こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん かつおぶし ④みりん	710 844	31.2 36.4	
20 火	①コッペパン 	②牛乳	③パンプキンポタージュ ④野菜入りお魚ハンバーグ ⑤りんごジャム	①コッペパン ③じゃがいも とうにゅうマーガリン クリーム(植物性) ⑤りんごジャム	②ぎゅうにゅう ③ベーコン しろはなまめ いんげんまめ ④やさしいあさかなハンバーグ	③たまねぎ かぼちゃ パセリ	③とりがらスープ こめホワイトルー コンソメ こしょう	668 812	23.4 28.0	
21 水	①むぎごはん 	②牛乳	③沢煮椀 ④レバーのガーリック風味	①こめ おおむぎ ③でんぶ ④なたねあぶら ざらめ	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく いとかもぼこ ④とりレバーのたつあげ	③にんじん だいこん たけのこ ごぼう しいたけ こまつな ④にら にんにく しょうが	③うすくちしょうゆ さけ かつおぶし ④こいくちしょうゆ トウバンジャン	670 812	28.6 34.2	
22 木	①たてわり コッペパン 	②牛乳	③ABCスープ ④ミートサンド	①コッペパン ③じゃがいも マカロニ サラダあぶら ④さんおんとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④ぶたにく だいず ひよこめ	③たまねぎ にんじん キャベツ コーン ブロッコリー ④にんじん たまねぎ ピーマン にんにく トマト	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ④ケチャップ コンソメ のうこうソース ナツメグ こしょう	614 755	25.4 30.7	
23 金	①むぎごはん 	②牛乳	③八宝菜(うすら卵入り) ④茎わかめの甘酢あえ ⑤日向夏ゼリー	①こめ おおむぎ ③さんおんとう でんぶ ごまあえ ④さんおんとう ごま ごまあえ ⑤ひゅうがなつゼリー	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく いか うすらたまご えび ④きわかめ	③にんじん たまねぎ はくさい たけのこ きくらげ しめじ チンゲンサイ しょうが ④にんじん きゅうり コーン えだまめ	③うすくちしょうゆ さけ ちゅうかだし ④うすくちしょうゆ す	621 742	26.6 31.7	

◆◆【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。◆◆

◆◆13日は「CaFeメニュー」です。◆◆※CaFeメニューとは：不足しがちな栄養素のカルシウム(Ca)や鉄(Fe)が多くとれるメニューです。

◆◆【さつませんだい食育の日】は19日です。◆◆

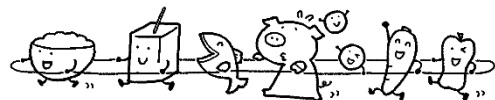


令和7年

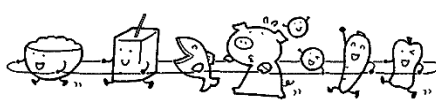
5月 献立予定表 (A)

薩摩川内市立川内学校給食センター

	こ ん だ て 名			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	ちようみりよう 調味料など	えいようか		下線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)	
26 月	①米粉入りパン 	②牛乳	③彩り野菜のスープ煮 ④鶏肉のレモン揚げ	①こめこいりパン ③じゃがいも オリーブオイル ④でんぷん なたねあぶら じょうはくとう	②ぎゅうにゅう ③ウインナー ④とりにく	③にんじん たまねぎ マッシュルーム セロリ スッキーニ ピーマン なす ④レモン	③とりがらスープ コンソメ うすくちしょうゆ こしょう ④こいくちしょうゆ	601 740	28.0 33.9	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】に掲載してあります。
27 火	①むぎごはん 	②牛乳	③のっぺい汁 ④シャキシャキそぼろ丼の具	①こめ おおむぎ ③じゃがいも でんぷん ④サラダあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ ④ぶたにく だいず	③にんじん だいこん れんこん こまつな こんにゃく こぼろ ④たまねぎ きりぼしだいこん えだまめ コーン	③うすくちしょうゆ さけ かつおぶし ④さけ さけみりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	627 758	27.6 33.0	ウインナー 豚肉 でん粉(タピオカ・馬鈴薯・トウモロコシ) 発酵調味料 砂糖 香辛料(ペッパー・オニオン・ガーリック・メース) フレンチドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖類 香辛料 アミノ酸 キサンタンガム 香辛料抽出物 寒天 麦芽糖 増粘多糖類
28 水	①黒砂糖パン 	②牛乳	③カレーうどん ④花花サラダ	①コッペパン くろざとう ③うどん ④フレンチドレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ	③にんじん たまねぎ しいたけ はねぎ ④カリフラワー ブロッコリー にんじん きゅうり	③だしこんぶ かつおぶし カレー ④さけ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	612 755	23.3 28.2	うまかつてん【小麦】 大豆 黒大豆 澱粉 植物油 砂糖 小麦粉 ショートニング ごま アオサ粉 米 もち米調製品 しょうゆ マルトデキストリン 加工澱粉 かつおエキス 唐辛子 ひまわりの種 片ロイワシ 麦芽糖 膨張剤 着色料 調味料 甘味料
29 木	①むぎごはん 	②牛乳	③大根とがんもどきの煮物 ④こんにゃくの梅風味あえ ⑤うまかつてん(小・中)	①こめ おおむぎ ③さといも さんおんとう でんぷん サラダあぶら ④ごま ⑤うまかつてん	②ぎゅうにゅう ③とりにく おとうふがんも	③にんじん だいこん だけのこ いんげん しょうが ④にんじん きゅうり キャベツ サラダこんにゃく きりぼしだいこん	③かつおぶし うすくちしょうゆ さけみりん ④うめいりあかじそ うめドレッシング	627 749	23.7 27.6	サラダこんにゃく こんにゃく粉 水酸化カルシウム 梅入りあかじそ 塩蔵赤しそ 塩蔵梅 砂糖 ぶどう糖 昆布エキス 酸味料 アミノ酸等 着色料 炭酸カルシウム
30 金	①コッペパン 	②牛乳	③ポークビーンズ ④鮭のバジルフライ	①コッペパン ③じゃがいも さんおんとう サラダあぶら ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ひよこまめ マローファットピース あかいんげんまめ ④さけのバジルフライ	③にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト にんにく えだまめ	③あかワイン ハヤシルー ケチャップ ウスターソース こしょう	699 859	31.1 37.9	梅ドレッシング ぶどう糖果糖液糖 梅肉 醸造酢 しょうゆ 梅酢 かつお節 昆布エキス 青じそ アミノ酸 香料 キサンタンガム 酸味料 野菜色素
◆◆【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。◆◆										鮭のバジルフライ【小麦】 鮭 パン粉 小麦粉 バジル 大豆油 米粉 白こしょう



《 給 食 の 内 容 に つ い て 》

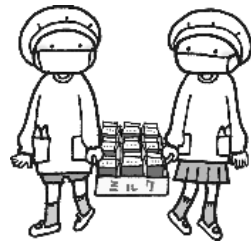


主 食

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。今年度は『薩摩川内米ごはん』以外のお米は4月から9月が富山県産の「てんたかく」、10月から11月が鹿児島県産の「なつほのか」、12月から3月が鹿児島県産の「あきほなみ」という品種を使う予定です。パンは、コッペパンや米粉入りパンだけでなく、黒砂糖パンなどの加工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～9月の2か月間は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、減塩にも取り組んでいます。また、鹿児島県の郷土料理や地場産物を取り入れた『さつまぜんだい食育の日』や成長期に不足しがちな栄養素であるカルシウム(Ca)や鉄(Fe)が多く摂れるように工夫した『CaFeメニュー』も実施します。

片づけ

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

川内学校給食センター内には、食物アレルギー対応専用の設備がないため、全員統一の献立しか実施できない状況です。新年度に配布し、1年間の保管をお願いしている「給食の原材料名【食物アレルギー対応用】」と、毎月配布する「献立予定表」でアレルゲンを確認のうえ、各御家庭で喫食の判断をお願い致します。

◎川内学校給食センターでは、特定原材料を使用した調理を行うことがあります。

◎水産物は、えび・かにを捕食したり、混獲・共生をしている可能性があります。また、練り製品もえび・かにを捕食した魚が原料になっている場合もあります。

◎めん類は、そば粉を使用する商品とは別工程ですが、同じ工場内で製造しています。

【川内学校給食センター TEL 23-0112】