



令和8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。

日曜	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9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)
1金	①丸カットパン 	②牛乳	③キャベツのスープ煮 ④ハムカツ ⑤マイティソース	①コッパン 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 ひよこまめ ④ハムカツ	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ⑤マイティソース	641 808	24.6 30.4	細い下線の加工食品は、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。 <b>ハムカツ【小麦】</b> チョップドハム(鶏肉・豚肉・香辛料・グルコース・植物油) パン粉 加工でん粉 調味料 増粘多糖類 くん液 着色料 トレハロース <b>マイティソース</b> 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 <b>さつまあげ【小麦】</b> 魚肉(たら・いとり・えそ等) 砂糖 でんぷん(小麦・ばれいしょ) 地酒 植物性たん白 発酵調味料 ぶどう糖 植物性油脂 調味料	
7木	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③豆腐の甘辛煮 ④大根のさっぱり和え ⑤豆乳プリン	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 ごま	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく とうふ さつまあげ ⑤とうにゅうプリン	③にんじん たまねぎ ごぼう しいたけ しょうが こんにやく こまつな ④だいこん にんじん きゅうり きくらげ ゆず	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	619 734	21.5 25.3	<b>豆腐の甘辛煮</b> 大豆 醤油 砂糖 植物油 <b>大根のさっぱり和え</b> 大根 しょうゆ しょうが しょう油 <b>豆乳プリン</b> 砂糖 水あめ 豆乳加工品 ドロマイト ぶどう糖果糖液糖 ショートニング 増粘多糖類 香料 着色料 乳化剤
8金	①黒糖パン 	②牛乳	③カレーうどん ④アスパラガスサラダ ⑤さつまいもチップス(小・中)	①コッパン くろごとう ③うどん ④わふうドレッシング ⑤さつまいもチップス	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ ④かんでん	③にんじん たまねぎ しいたけ ふかねぎ ④アスパラガス にんじん きゅうり キャベツ	③こんが かつおぶし カレールー カレーこ せけ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	646 791	24.4 29.4	<b>カレーうどん</b> 小麦 醤油 砂糖 植物油 <b>アスパラガスサラダ</b> アスパラガス しょうゆ しょうが しょう油 <b>さつまいもチップス</b> さつまいも 砂糖 植物油
11月	①麦ごはん 	②牛乳	CaFeXニュー ③鯛入りつみれ汁 ④高野豆腐の肉みそかけ ⑤昆布と抹茶のふりかけ	①こめ おおむぎ ④でんぷん なたねあぶら サラダあぶら さんおんとう ⑤こんぶとまっちゃのふりかけ	②ぎゅうにゅう ③たいいりつみれ ④こうやどふ ぶたにく だいず こめみそ	③にんじん はくさい だいこん こまつな ごぼう しょうが ④たまねぎ にんじん ふかねぎ しょうが	③かつおぶし うすくちしょうゆ せけ ④さけみりん	630 761	22.9 27.0	<b>鯛入りつみれ汁</b> 鯛 しょうゆ しょうが しょう油 <b>高野豆腐の肉みそかけ</b> 高野豆腐 肉みそ しょうゆ しょうが <b>昆布と抹茶のふりかけ</b> 昆布 抹茶 しょうゆ 砂糖
12火	①米粉入りパン 	②牛乳	③鶏肉のトマト煮 ④ほうれん草オムレツ	①こめこいりパン ③じゃがいも さんおんとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく だいず ④ほうれんそうオムレツ	③たまねぎ しめじ ブロッコリー セロリ にんにく 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 あかワイン こしょう	601 742	25.7 31.4	<b>鶏肉のトマト煮</b> 鶏肉 トマト しょうゆ しょうが しょう油 <b>ほうれん草オムレツ</b> ほうれん草 卵 しょうゆ しょうが しょう油
13水	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③たけのこのそぼろ煮 ④たかなの油いため ⑤のむヨーグルトストロベリー(中)	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 でんぷん 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 だいず あつあげ ④ぶたにく かつおぶし ⑤のむヨーグルト	③だいこん にんじん たけのこ こんにやく いんげん しょうが ④たかなづけ しょうが れんこん	③かつおぶし うすくちしょうゆ さけみりん ④うすくちしょうゆ みりん いちみつとうがらし	612 818	25.4 34.7	<b>たけのこのそぼろ煮</b> たけのこ しょうゆ しょうが しょう油 <b>たかなの油いため</b> たかな 油 しょうゆ しょうが <b>のむヨーグルトストロベリー</b> ヨーグルト ストロベリー
14木	①米粉入りパン 	②牛乳	③パンプキンポターージュ ④カラフル野菜のガーリックソテー	①こめこいりパン ③クリーム(植物性) とうにゅうマーガリン ④オリーブオイル	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④ぶたにく	③たまねぎ にんじん かぼちゃ マッシュルーム ④ピーマン パプリカ スッキーニ にんにく カリフラワー	③とりがらスープ こめこホワイトルー コンソメ こしょう ④こしょう うすくちしょうゆ コンソメ	612 754	26.1 31.5	<b>パンプキンポターージュ</b> パンプキン しょうゆ しょうが しょう油 <b>カラフル野菜のガーリックソテー</b> 野菜 ガーリック
15金	①キャロットピラフ 	②牛乳	③ジュリアンスープ ④あじフライ ⑤アセロラゼリー	①こめ おおむぎ ④なたねあぶら ⑤アセロラゼリー	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④あじフライ	①キャロットピラフのぐ ③にんじん たまねぎ えのきたけ キャベツ	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ	624 751	20.1 23.7	<b>ジュリアンスープ</b> 鶏肉 しょうゆ しょうが しょう油 <b>あじフライ</b> あじ しょうゆ しょうが しょう油 <b>アセロラゼリー</b> アセロラ

◆◆【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。◆◆  
◆◆「CaFeXニュー」は11日です。◆◆  
※CaFeXニュー: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。

保護者のみなさまへ  
特定原材料(食物アレルギーの義務表示対象品目)の表示が 8 品目から 9 品目になりました。  
令和 8 年 4 月より、卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、そばに【カシューナッツ】が加わりました。これに伴い、5 月から献立表の原材料記載についても 9 品目に変更いたします。

## 給食の内容について

【川内学校給食センター TEL 23-0112】

**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。今年度も『薩摩川内米ごはん』があります。パンは、地元のパン業者さんに、当日の朝焼いてもらっています。コッパンや米粉入りパンだけでなく、黒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、牛乳が出ます。小学校は、年間を通じて200ミリリットル、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『さつませんだい食育の日』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『CaFeX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では、食数が多い個々のアレルギー対応が難しいため、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。



令和8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9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)
18月	①コッペパン	②牛乳	③ウイナーカレーポトフ ④ひじきとロースト大豆のサラダ ⑤メープルジャム	①コッペパン ③じゃがいも ④ノンエッグマヨネーズ さんおんとう ごま ⑤メープルジャム	②ぎゅうにゅう ③カクテルウイナー ④だいず ひじきのつくだに	③とりがらスープ コンソメ カレー うすくちしょうゆ	639 781	25.5 30.8	細い下線の加工食品は、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。	
19火	①薩摩川内米ごはん	②牛乳	③さつませんだい食育の日 ④さつまあげと大根のみそ煮 ⑤きびなごのかりかり揚げ	①さつませんだいまい おおむぎ ③ざらめ ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④さつまあげ むぎみそ ⑤きびなごのかりかりあげ	③かつおぶし こいくちしょうゆ みりん	620 749	25.0 29.7	メープルジャム 食物繊維 砂糖 メープルシュガー 寒天 香料 着色料 酸味料 カクテルウイナー 豚肉 水あめ 大豆たんぱく 調味料 香辛料 加工でん粉 砂糖 リン酸塩 ひじきの佃煮 しょうゆ 砂糖 ひじき ごま 寒天 酵母エキス クエン酸鉄Na きびなごのかりかり揚げ【小麦】 きびなご パン粉 小麦粉 大豆油 菜種油 でんぷん 大豆粉 砂糖 炭酸カルシウム ビロリン酸第二鉄 増粘剤 乳化剤 香辛料 ごまドレッシング 植物油 砂糖 水あめ 醸造酢 香料 たん白加水分解物 酵母エキス いりごま ねりごま 乳化剤 増粘剤 酵母エキスパウダー 糸寒天 寒天 ごんにやく粉 増粘多糖類 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ビロリン酸鉄 りんごのスティックタルト さつまいも マーガリン 米粉 りんご 砂糖 異性化液糖 おからパウダー ぶどう糖果糖液糖 菜種油 水あめ ごんにやく粉 乳化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC 乳酸カルシウム トレハロース	
20水	①米粉入りパン	②牛乳	③あさりキャベツのスパゲッティ ④花花サラダ	①こめこいりパン ③スパゲッティ オリーブオイル ④ごまドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④かんでん	③キャベツ セロリ たまねぎ にんにく アスパラガス ④ブロッコリー カリフラワー にんじん きゅうり	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ こしょう	629 786	23.4 28.4	植物油脂 砂糖 水あめ 醸造酢 香料 たん白加水分解物 酵母エキス いりごま ねりごま 乳化剤 増粘剤 酵母エキスパウダー 糸寒天 寒天 ごんにやく粉 増粘多糖類 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ビロリン酸鉄 りんごのスティックタルト さつまいも マーガリン 米粉 りんご 砂糖 異性化液糖 おからパウダー ぶどう糖果糖液糖 菜種油 水あめ ごんにやく粉 乳化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC 乳酸カルシウム トレハロース
21木	①麦ごはん	②牛乳	③糸寒天のスープ ④焼肉いため ⑤ヨーグルト	①こめ おおむぎ ③ごま ごまあぶら 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 いとくんでん とうふ ④ぶたにく とうふ ⑤ヨーグルト	③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 ④テンメシジャン こいくちしょうゆ いちみつとうがらし	614 731	27.9 32.8	糸寒天 寒天 ごんにやく粉 増粘多糖類 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ビロリン酸鉄 りんごのスティックタルト さつまいも マーガリン 米粉 りんご 砂糖 異性化液糖 おからパウダー ぶどう糖果糖液糖 菜種油 水あめ ごんにやく粉 乳化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC 乳酸カルシウム トレハロース	
22金	①米粉入りパン	②牛乳	③クリームシチュー ④ほうれん草のソテー	①こめこいりパン ③じゃがいも クリーム(植物性) とうにゅうマーガリン ④サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうにゅう ④ベーコン	③にんじん たまねぎ ブロッコリー マッシュルーム ④ほうれん草 アスパラガス コーン キャベツ にんじん	③しろワイン こめこホワイトルー とりがらスープ コンソメ こしょう ④うすくちしょうゆ コンソメ こしょう	666 821	27.8 33.6	糸寒天 寒天 ごんにやく粉 増粘多糖類 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ビロリン酸鉄 りんごのスティックタルト さつまいも マーガリン 米粉 りんご 砂糖 異性化液糖 おからパウダー ぶどう糖果糖液糖 菜種油 水あめ ごんにやく粉 乳化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC 乳酸カルシウム トレハロース
25月	①薩摩川内米ごはん	②牛乳	③豚汁 ④さんまのかんろ煮 ⑤りんごのスティックタルト	①さつませんだいまい おおむぎ ③さといも ⑤りんごのスティックタルト	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さんまのかんろに	③ごんにやく ごぼう にんじん だいこん ふかみそ しょうが	③かつおぶし	700 798	28.0 31.2	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ピーチ果汁 リンゴ果汁 増粘多糖類 クエン酸Na ビタミンC 香料 着色料 クエン酸鉄Na アロエ アロエ 砂糖 酸味料 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー クミン オレガノ ガーリック ウスターソース トマト 玉ねぎ 醸造酢 にんにく にんじん 砂糖 香辛料 カラメル色素 米粉入り春巻き【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 でんぷん しょうが ポークピヨン 発酵調味料 ポークエキス 酵母エキス 砂糖 しいたけ たん白加水分解物 香辛料 米粉 粉あめ ショートニング 増粘剤 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na アーモンドカ アーモンド カクタイワシ 水あめ 砂糖 ごま 混ぜ込みわかめ わかめ 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキスパウダー ビロリン酸鉄 いちごジャム 食物繊維 いちご 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ウイナー 豚肉 大豆たんぱく 砂糖 香辛料 加工でん粉 レーグルタミン酸 Na 酵素製剤 コラーゲンケーシング イタリンドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖 酸味料 玉ねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 加工でん粉 キサンタンガム
26火	①バターロールパン	②牛乳	③チリコンカン ④ももゼリーとアロエ	①コッペパン ③じゃがいも サラダあぶら ④ももゼリー	①たまご ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいず 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 パセリ にんにく トマト しょうが ④アロエ おうとう	③ケチャップ チリパウダー うすくちしょうゆ こしょう パパリカ あかワイン ウスターソース いちみつとうがらし コンソメ	649 804	27.3 33.3	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ピーチ果汁 リンゴ果汁 増粘多糖類 クエン酸Na ビタミンC 香料 着色料 クエン酸鉄Na アロエ アロエ 砂糖 酸味料 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー クミン オレガノ ガーリック ウスターソース トマト 玉ねぎ 醸造酢 にんにく にんじん 砂糖 香辛料 カラメル色素 米粉入り春巻き【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 でんぷん しょうが ポークピヨン 発酵調味料 ポークエキス 酵母エキス 砂糖 しいたけ たん白加水分解物 香辛料 米粉 粉あめ ショートニング 増粘剤 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na アーモンドカ アーモンド カクタイワシ 水あめ 砂糖 ごま 混ぜ込みわかめ わかめ 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキスパウダー ビロリン酸鉄 いちごジャム 食物繊維 いちご 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ウイナー 豚肉 大豆たんぱく 砂糖 香辛料 加工でん粉 レーグルタミン酸 Na 酵素製剤 コラーゲンケーシング イタリンドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖 酸味料 玉ねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 加工でん粉 キサンタンガム
27水	①わかめごはん	②牛乳	③中華たまごスープ ④米粉入り春巻き ⑤アーモンドカル(小・中)	①こめ おおむぎ ③でんぷん ④こめこいりはるまき ⑤アーモンドカル	①まぜこみわかめ ②ぎゅうにゅう ③とりにく たまご	③にんじん もやし チンゲンサイ たけのこ えのきたけ きくらげ	③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	613 755	22.4 26.3	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ピーチ果汁 リンゴ果汁 増粘多糖類 クエン酸Na ビタミンC 香料 着色料 クエン酸鉄Na アロエ アロエ 砂糖 酸味料 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー クミン オレガノ ガーリック ウスターソース トマト 玉ねぎ 醸造酢 にんにく にんじん 砂糖 香辛料 カラメル色素 米粉入り春巻き【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 でんぷん しょうが ポークピヨン 発酵調味料 ポークエキス 酵母エキス 砂糖 しいたけ たん白加水分解物 香辛料 米粉 粉あめ ショートニング 増粘剤 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na アーモンドカ アーモンド カクタイワシ 水あめ 砂糖 ごま 混ぜ込みわかめ わかめ 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキスパウダー ビロリン酸鉄 いちごジャム 食物繊維 いちご 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ウイナー 豚肉 大豆たんぱく 砂糖 香辛料 加工でん粉 レーグルタミン酸 Na 酵素製剤 コラーゲンケーシング イタリンドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖 酸味料 玉ねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 加工でん粉 キサンタンガム
28木	①コッペパン	②牛乳	③アルファベットマカロニスープ ④鶏肉のレモンソース ⑤いちごジャム	①コッペパン ③じゃがいも マカロニ サラダあぶら ④でんぷん なたねあぶら さんおんとう ⑤いちごジャム	②ぎゅうにゅう ③ウイナー ④とりにく	③にんじん たまねぎ キャベツ チンゲンサイ ④たまねぎ にんじん ピーマン スズキニ レモン	③うすくちしょうゆ コンソメ こしょう とりがらスープ ④うすくちしょうゆ す こしょう	668 814	28.3 34.3	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ピーチ果汁 リンゴ果汁 増粘多糖類 クエン酸Na ビタミンC 香料 着色料 クエン酸鉄Na アロエ アロエ 砂糖 酸味料 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー クミン オレガノ ガーリック ウスターソース トマト 玉ねぎ 醸造酢 にんにく にんじん 砂糖 香辛料 カラメル色素 米粉入り春巻き【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 でんぷん しょうが ポークピヨン 発酵調味料 ポークエキス 酵母エキス 砂糖 しいたけ たん白加水分解物 香辛料 米粉 粉あめ ショートニング 増粘剤 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na アーモンドカ アーモンド カクタイワシ 水あめ 砂糖 ごま 混ぜ込みわかめ わかめ 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキスパウダー ビロリン酸鉄 いちごジャム 食物繊維 いちご 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ウイナー 豚肉 大豆たんぱく 砂糖 香辛料 加工でん粉 レーグルタミン酸 Na 酵素製剤 コラーゲンケーシング イタリンドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖 酸味料 玉ねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 加工でん粉 キサンタンガム
29金	①麦ごはん	②牛乳	③バターチキンカレー ④こんにゃくサラダ	①こめ おおむぎ ③じゃがいも とうにゅうマーガリン ④イタリンドレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうにゅう ④かんでん	③にんじん たまねぎ ブロッコリー りんご にんにく しょうが ブルー トマト ④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カレールー	638 772	21.4 25.3	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ピーチ果汁 リンゴ果汁 増粘多糖類 クエン酸Na ビタミンC 香料 着色料 クエン酸鉄Na アロエ アロエ 砂糖 酸味料 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー クミン オレガノ ガーリック ウスターソース トマト 玉ねぎ 醸造酢 にんにく にんじん 砂糖 香辛料 カラメル色素 米粉入り春巻き【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 でんぷん しょうが ポークピヨン 発酵調味料 ポークエキス 酵母エキス 砂糖 しいたけ たん白加水分解物 香辛料 米粉 粉あめ ショートニング 増粘剤 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na アーモンドカ アーモンド カクタイワシ 水あめ 砂糖 ごま 混ぜ込みわかめ わかめ 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキスパウダー ビロリン酸鉄 いちごジャム 食物繊維 いちご 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ウイナー 豚肉 大豆たんぱく 砂糖 香辛料 加工でん粉 レーグルタミン酸 Na 酵素製剤 コラーゲンケーシング イタリンドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖 酸味料 玉ねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 加工でん粉 キサンタンガム

◆◆【さつませんだい食育の日】は19日です。◆◆  
※さつませんだい食育の日:鹿児島県の郷土料理や地場産物を通して食文化や産業などについて学ぶメニューです。

## 給食時間の過ごし方

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

目には見えない細菌がいっぱい

石けんで手を洗って清潔な手を保とう

手洗いで洗い残しやすいところ

○で囲んだ部分は重点的にきれいに洗いましょう。

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょう。

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

- 髪の毛が出ていませんか?
- マスクから鼻と口が出ていませんか?
- 給食着は清潔ですか?
- 爪は短く切っていますか?
- 手をきれいに洗いましたか?
- 体調は悪くないですか?