



令和8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



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 こんにゃく 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	619 734	21.5 25.3	<p>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。</p> <p>さつまあげ【小麦】 魚肉(たら・いとより・えそ等) 砂糖 でんぶん(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</p> <p>豆乳プリン 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</p> <p>ハムカツ【小麦】 チョップドハム(鶏肉・豚肉・香辛料・ グルコース・植物油脂) 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</p> <p>マイティーソース 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</p> <p>昆布と抹茶のふりかけ 煎り米 昆布 でんぶん 砂糖 黒のり 抹茶 酵母エキス ドロマイト 着色料</p> <p>鯛入りつみれ【小麦】 でんぶん パン粉 大豆たん白 たら たまねぎ ねぎ 植物油脂 まだい 魚介エキス(煮干・白身魚) 砂糖 しょうゆ 加工でん粉</p> <p>和風ドレッシング 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ 食物繊維 にんにく オニオン 香料 植物油 酵母エキスパウダー 酒精 調味料 カラメル色素 増粘剤</p> <p>さつまいもチップス さつまいも 砂糖 植物性油脂</p> <p>のむヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 いちご果汁 砂糖 香料 リン酸カルシウム 安定剤 着色料 ビタミンD 種菌</p> <p>たかなづけ 高菜 しょうゆ 醸造酢 香辛料 酒精 調味料 ソルビトール 酸味料</p> <p>ほうれん草オムレツ【卵】 鶏卵 ほうれん草 砂糖 穀物酢 タピオカでんぶん 卵殻カルシウム 菜種油</p> <p>アセロラゼリー 砂糖 水あめ ぶどう糖 異性化液糖 難消化性デキストリン アセロラ果汁 レモン果汁 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC 酸味料 着色料 ギャル化剤 ピロリン酸鉄 ピロリン酸第二鉄 L-アスコルビン酸</p> <p>ベーコン 豚もも肉 大豆たん白 酵母エキス L-グルタミン酸Na リン酸塩 香辛料抽出物 カラギーナン 砂糖</p> <p>あじフライ【小麦】 あじ パン粉 あおさ粉 植物油 加工でん粉 貝Ca ピロリン酸鉄 増粘剤</p> <p>キャロットピラフの具 にんじん 菜種油 パーム油 コーン 鶏肉 赤ピーマン にんじん濃縮汁 チキンエキス デキストリン 香辛料 酵母エキス 白身魚エキス(たら) 野菜エキス トレハロース 大豆多糖類</p> <p>クリーム(植物性) 大豆</p>
7木	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マイティーソース	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 ひよこめ ④ハムカツ	③にんじん たまねぎ キャベツ 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 ⑤マイティーソース	641 808	24.6 30.4	
8金	①麦ごはん	②牛乳	CaFeメニュー 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でんぶん 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こうやどふが 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かつおがし うすくちしょうゆ さけ ④さけみりん	630 761	22.9 27.0	
11月	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 くろざとう 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こんぶ かつおがし カレー カレーこ さけ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	646 791	24.4 29.4	
12火	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 だいず あつあげ ④ぶたにく かつおがし ⑤のむヨーグルト	③だいこん にんじん たけのこ こんにゃく いんげん しょうが ④たかなづけ しょうが れんこん	③かつおがし 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	
13水	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ほうれん草オムレツ	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	
14木	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	
15金	①米粉入りパン	②牛乳	③パンプキンポタージュ 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 パブリカ ズッキーニ 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 コンソメ こしょう ④うすくちしょうゆ コンソメ	612 754	26.1 31.5	

◆◆【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。◆◆
 ◆◆「CaFeメニュー」は8日です。◆◆
 ※CaFeメニュー: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『さつませんたい食育の日』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では、食数が多く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(B)

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薩摩川内米ごはん	②牛乳	③さつまあげと大根のみそ煮 ④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 ⑤きびなごのかりかり揚げ	③だいにん にんにく ごぼう いんげん しょうが	③かつおぶし こいくちしょうゆ みりん	620 749	25.0 29.7	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。 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 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 カクテルウインナー 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 糸寒天 寒天 こんにやく粉 増粘多糖 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 セラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ビロリン酸鉄 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 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 こんにやく粉 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 さんまのかんろ煮 さんま 砂糖 しょうゆ 本みりん でんぷん グラニュー糖 糖蜜 米粉入り春巻き【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 はるまめ でんぷん しょうが ポークパイオン 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 アーモンドカル アーモンド カタクチイフ 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 ももゼリー ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ビーチ果汁 リン果汁 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 にんにく 砂糖 香辛料 カラメル色素 イタリアンドレッシング 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 いちごジャム 食物繊維 いちご 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ウインナー 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
19火	①コッペパン	②牛乳	③ウインナーカレーポトフ 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カクテルウインナー ④だいず ひじきのつくだに	③にんじん たまねぎ ズッキーニ キャベツ ブロッコリー ④にんじん きゅうり コーン	③とりがらスープ コンソメ カレーこ うすくちしょうゆ	639 781	25.5 30.8	
20水	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 いとかんてん とうふ ④ぶたにく こめみそ ⑤ヨーグルト	③にんじん たけのこ チンゲンサイ こだいずもやし しょうが ④にんじん たまねぎ ピーマン キャベツ りんご にんにく しょうが	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テンメンジャン こいくちしょうゆ いちみつがらし	614 731	27.9 32.8	
21木	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花々サラダ	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 あさり ④かんてん	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	
22金	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 ④サラダあぶら 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さんまのかんろに	③こんにやく ごぼう にんにく だいにん ふかねぎ しょうが	③かつおぶし	700 798	28.0 31.2	
25月	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	
26火	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	
27水	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 にんにく 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 パプリカ あかワイン ウスターソース いちみつがらし コンソメ	649 804	27.3 33.3	
28木	①麦ごはん	②牛乳	③バターチキンカレー ④こんにやくサラダ	①こめ おおむぎ ③じゃがいも とうにゅうマーガリン ④イタリアンドレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうにゅう ④かんてん	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	638 772	21.4 25.3	
29金	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ウインナー 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 ズッキーニ 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	

◆◆【さつませんだい食育の日】は18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。

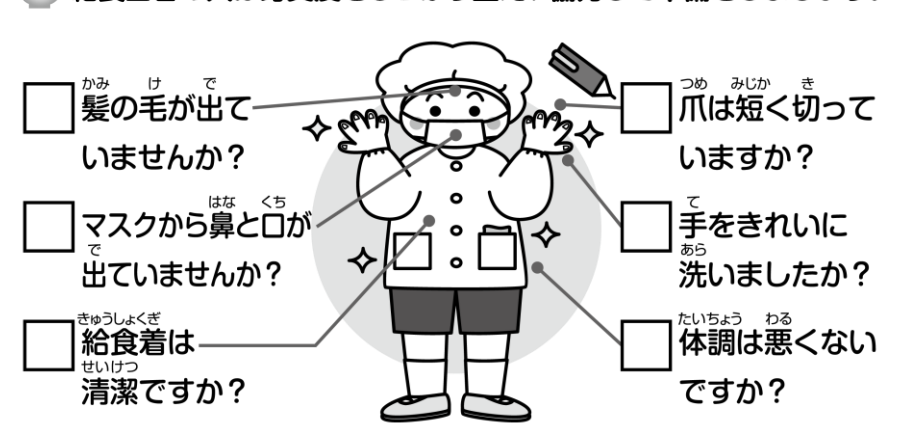
給食時間の過ごし方

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



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?