

日	曜	こんだてめい	えいようりょう		しょくひんめい		
			エネルギー Kカロリー	たんぱく しつ g	力 や 熱 の も と に な る の 食 品	血 や 肉 を つ く る あ か の 食 品	体 の ち ょ う し を と と の え る み ど り の 食 品
2	月	■むぎごはん ぎゅうにゅう クリームソースがけ モロナゲット はなやさいのガーリックソテー	 605	25.0	こめ むぎ オリーブオイル こめあぶら ホワイトルウ	ぎゅうにゅう モロナゲット ショルダーベーコン とりにく なまクリーム こなチーズ バシャメルソース	カリフラワー キャベツ たまねぎ とうもろこし にんにく はくさい ブロッコリー しめじ
3	火	■ごはん ぎゅうにゅう かみなりじる さばのおやき れんこんのサラダ ごまクリーミードレッシング	637	29.2	こめ ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ しおさば	キャベツ きゅうり ごぼう だいこん にんじん ねぎ れんこん
4	水	■ごはん ぎゅうにゅう ■さいかみそキムチスープ ■ふかやねぎぎょうざ2こ はるさめのごもくいため	649	23.2	こめ はるさめ ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう なまあげ ぶたにく ハム ふかやねぎぎょうざ	しょうが たけのこ チンゲンサイ にら にんじん ねぎ はくさい キムチ もやし
5	木	■あげパン（さとう） ぎゅうにゅう ポトフ ペンネのクリームに	 686	24.7	コッペパン こめあぶら さとう ペンネマカロニ じゃがいも パター	ぎゅうにゅう ショルダーベーコン とりにく なまクリーム バシャメルソース	キャベツ だいこん たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム パセリ
6	金	■ごはん（さいのきすな） ぎゅうにゅう ■けんさんみそすいとんじる とりにくのてりやき ◆たくあんとキャベツのあえもの	633	28.7	こめ すいとん でんぶん さとう ごま こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	キャベツ きゅうり こまつな だいこん たくあん にんじん ねぎ しめじ
9	月	■むぎごはん ぎゅうにゅう ◆だいずミートとまめのカレーに ごぼうサラダ たまねぎドレッシング ヨーグルト	 673	25.1	こめ むぎ ひよこまめ レッドキドニー あおえんどうまめ こめあぶら カレールウ	ぎゅうにゅう だいず だいずミート ヨーグルト	きゅうり ごぼう たまねぎ トマト にんじん にんにく もやし
10 ★	火	■ごはん ぎゅうにゅう ◆カミカミわかめスープ ■あじさやまちゃフライ きぬあげのオイスターいため	624	25.8	こめ でんぶん さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう きぬあげ わかめ くきわかめ あじさやまちゃフライ なると とりにく	たまねぎ チンゲンサイ にんじん ねぎ だいずもやし しめじ
11	水	■ごはん クラムチャウダー やきメンチ コーンサラダ イタリアンドレッシング のむヨーグルト	 684	20.4	こめ じゃがいも こめあぶら パター	あさり ショルダーベーコン ぎゅうにゅう なまクリーム のむヨーグルト メンチカツ	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん マッシュルーム ポタージュベース
12	木	■じごなうどん ぎゅうにゅう ■さいかみそうどん いかのゆかりやき ひきなირი	628	31.3	じごなうどん でんぶん さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう あぶらあげ いか かまぼこ ぶたにく	しょうが だいこん たけのこ チンゲンサイ にんじん ねぎ ピーマン しいたけ ゆかり
13	金	■むぎごはん ぎゅうにゅう はっぽうさい はるまき ナムル ナムルドレッシング	638	24.9	こめ むぎ でんぶん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう えび なると ぶたにく うずらたまご	きゅうり しょうが たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にんじん はくさい もやし きくらげ はるまき
16	月	■こどもパン ぎゅうにゅう ■まつぶしさんこめこのコーンポタージュ ハンバーグデミソースがけ グリーンサラダ あおじそドレッシング	 623	24.2	こどもパン こめこ さとう こめあぶら パター デミグラスソース	ぎゅうにゅう なまクリーム ハンバーグ	おかひじき キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし うらごしコーン マッシュルーム パセリ ポタージュベース
17	火	■むぎごはん ぎゅうにゅう ■けんさんとうふのマーボーどん とりにくともやしのいためもの	 582	27.2	こめ むぎ でんぶん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ かつおぶし ぶたにく とりにく	しょうが たけのこ チンゲンサイ にら にんじん にんにく ねぎ もやし ししいたけ
18 ★	水	■ごはん ぎゅうにゅう ■さいかみそのごじる いわしのうめふうみフライ ごもくきんぴら	618	25.7	こめ さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう だいず とうふ いわしのうめふうみフライ さつまあげ ぶたにく	こんにゃく さやいんげん ごぼう こまつな だいこん にんじん ねぎ ししいたけ しめじ
19	木	■むぎごはん ぎゅうにゅう ■まつぶしやさいのカレー ビタミンサラダ イタリアンドレッシング しかくチーズ	 645	25.1	こめ むぎ じゃがいも こめあぶら カレールウ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりレバー だっしぶんにゅう チーズ	グリーンピース キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん にんにく あかピーマン きピーマン
20	金	■ごはん ぎゅうにゅう しらたまだんごじる ■ぶたにくのさいかみそがけ いりとうふ	651	28.7	こめ しらたまだんご でんぶん さとう ごま こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく とりにく	さやいんげん こまつな だいこん たまねぎ にんじん ねぎ ししいたけ しめじ
23	月	■ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかごもくスープ とりにくとポテトのあまからいため オレンジ	618	26.0	こめ ダイスポテト でんぶん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく うずらたまご	キャベツ たけのこ たまねぎ にんじん ピーマン あかピーマン もやし オレンジ きくらげ
24	火	■ごはん ぎゅうにゅう とりにくのトマトに はんぺんチーズふうみフライ えだまめサラダ ソイドレッシング	 666	28.4	こめ じゃがいも こめあぶら	ぎゅうにゅう はんぺんチーズふうみフライ とりにく	さやいんげん えだまめ キャベツ たまねぎ トマト にんじん もやし マッシュルーム バジル
25	水	■むぎごはん ぎゅうにゅう ぶたにくどん たまごやき かぶのそぼろに	 635	31.5	こめ むぎ でんぶん さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく たまごやき	こんにゃく かぶ しょうが たまねぎ にんじん ねぎ はくさい ししいたけ かぶのは
26	木	■ちゅうかめん ぎゅうにゅう しょうゆラーメン チヂミ だいこんのちゅうかサラダ ちゅうかドレッシング	638	24.0	ちゅうかめん ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく チヂミ	きゅうり だいこん メンマ にんじん ねぎ もやし えのきたけ きくらげ
27	金	■ごはん ぎゅうにゅう やさいかレースープ しろみざかなのオニオンソース マカロニサラダ マヨネーズ	 644	23.3	こめ マカロニ こめあぶら バター マヨネーズ	ぎゅうにゅう しろみざかなフリッター とりにく	キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム パセリ
30	月	■ごはん ぎゅうにゅう ■さいかみそのとんじる はながたとうふバーグ ごまふうみあえ ごまクリーミードレッシング	636	21.8	こめ じゃがいも こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふバーグ	こんにゃく キャベツ ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほうれんそう もやし
へいきんえいようりょう			639	25.9	※ まいつき にち 毎月19日は「食育の日」です ※ こんだて さいりょうごう 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。 ※（★） じるし ひ 印の日に、 ほうそうようしりょう 放送用資料があります。		
ひょうじゅんりょう			650	26.8	※「はし」は まいにちせいけつ 毎日清潔なものを持ってきてきましょう。 ※「スプーン」は  じるし ひ 印のついた日に持ってきてきましょう。 ※ 6月 がつ は「彩 さい の国 くに ふるさと学校給食月間」です。 （■） じるし さいたまけんしよくざい 印は、埼玉県の食材を使った料理や、郷土料理です。 ※ よつか とおか 4日～10日は「 は ぐち 歯と口の健康週間」です。 （◆） じるし 印は、よくかんでほしい料理や、歯に良い栄養 りょうり がたくさん入っている料理です。		

※次ページに「松伏町学校給食 食物アレルギー等の対応について」が記載されています。

●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。
(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細(給食材料が詳細に記載された献立表)
- 2 松伏町商品規格書(使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるものが記載されている規格書)
 - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - ・学校給食では、コンタミネーション(食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと)等は避けられません。
 - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン