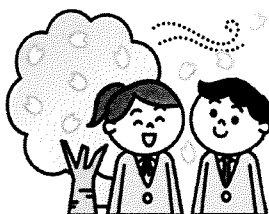


令和7年 4月分 学校給食予定献立表

中学校 << 13 回 >> 松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	献立名	栄養量		食 品 名		
			エネルギー Kカロリー	たんぱく質 g	力 や 熱 の も と に な る 食 品	血 や 肉 を つ く る 品	体 の 調 を 整 え る 品
11	金	ご飯 牛乳 マーボー丼 しゅうまい3個 ナムル ナムルドレッシング	827	32.0	米 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 豚肉	こまつな しょうが だいこん だけのこ にら にんじん にんにく ねぎ もやし ししいたけ しゅうまい
14	月	ご飯 牛乳 みそけんちん汁 鯖ピリ辛焼き 大豆とひじきの煮物	808	32.7	米 じゃがいも 砂糖 米油	牛乳 大豆 豆腐 油揚げ ひじき 鯖ピリ辛漬 豚肉	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ
15	火	ご飯 牛乳 中華わかめスープ 春巻 チンジャオロースー	779	26.4	米 でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油 春巻	牛乳 わかめ なた 豚肉	だけのこ にんじん ねぎ ピーマン 赤ピーマン 大豆もやし ししいたけ
16	水	ご飯 牛乳 関東煮 玉子焼き もやしの和風和え ソイドレッシング	758	32.7	米 里芋 砂糖	牛乳 絹揚げ がんもどき 鶏肉 玉子焼き	こんにゃく さやいんげん きゅうり ごぼう だいこん にんじん もやし
17	木	子どもパン 牛乳 白菜のスープ 鶏肉のマーマレード焼き ツナポテト	821	36.5	子供パン ダイスポテト でん粉 砂糖 マーマレード 米油 ノンエッグマヨネーズ	牛乳 ツナフレーク フランクフルト 鶏肉 ダ이스チーズ	たまねぎ とうもろこし にんじん はくさい パセリ
18	金	ご飯 牛乳 チキンカレー 豆腐ナゲット3個 野菜ソテー	802	32.7	米 じゃがいも 米油 バター カレールウ	牛乳 豆腐ナゲット ハム 鶏肉 脱脂粉乳	キャベツ しょうが たまねぎ にんじん にんにく ピーマン
21	月	ご飯 牛乳 中華五目スープ 白身魚のチリソースがけ 春雨のサラダ 中華ドレッシング	775	25.8	米 でん粉 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 えび 白身魚フリッター 肉だんご	キャベツ きゅうり しょうが だけのこ たまねぎ にんじん にんにく ねぎ はくさい
22	★火	ご飯(彩のきずな) 牛乳 お祝いすまし汁 鶏肉のから揚げ2個 かぶのそぼろ煮 四角チーズ	797	36.1	米 小麦粉 でん粉 砂糖 米油	牛乳 豆腐 わかめ 祝なると 豚肉 鶏肉 チーズ	かぶ ねぎ えのきたけ かぶの葉
23	水	ご飯 牛乳 クリームソースがけ 枝豆フリッター2個 春キャベツのサラダ イタリアンドレッシング	807	26.7	米 米油 ホワイトルウ	牛乳 ショルダーベーコン 生クリーム 粉チーズ ベシャメルソース	枝豆フリッター キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん はくさい しめじ パセリ
24	木	中華麺 牛乳 タンメン 国産豚肉の餃子2個 絹揚げのホイコーロー	792	33.0	中華麺 でん粉 ごま油 米油	牛乳 絹揚げ なた 豚肉 鶏肉	キャベツ しょうが たまねぎ にら にんじん ねぎ はくさい もやし きくらげ 餃子
25	金	ご飯 牛乳 ニラ玉みそ汁 あじのりごまフライ ひきなすり	809	35.5	米 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 油揚げ あじのりごまフライ 鶏肉 卵	だいこん たまねぎ にら にんじん ピーマン
28	月	食パン (3年:米粉パン) 牛乳 ポトフ ハンバーグデミグラスソース マカロニサラダ マヨネーズ	805	37.8	食パン 米粉パン マカロニ 砂糖 米油 マヨネーズ デミグラスソース	牛乳 鶏肉 ハンバーグ	かぶ キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん はくさい マッシュルーム かぶの葉
30	★水	ご飯 牛乳 ハヤシライス パナナ ブロッコリーのアーリオオーリオ	820	27.2	米 じゃがいも オリーブオイル 米油 ハヤシルウ デミグラスソース	牛乳 豚肉 ショルダーベーコン	グリーンピース キャベツ しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく ブロッコリー パナナ とうもろこし
平均栄養量			800	31.9	ご入学・ご進級おめでとございます		
標準量			830	33.2			

- ※ 毎月19日は「食育の日」です
- ※ (★) 印の日に、放送用資料があります。
- ※ 「はし」は毎日清潔なものを用意しましょう。
- ※ 「スプーン」は  印のついた日に用意しましょう。

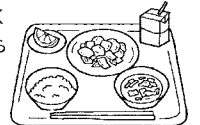


給食は栄養バランスが整っています！



Q. 給食にはどんな栄養素が含まれているの？

A. 学校給食の栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子どもに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B₁、B₂、C、食物繊維などがバランスよくとれるように定められています。



※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