



# 令和4年度4月 学校給食予定献立表

※ 給食には、毎日「牛乳(2群)」がつきます。  
※ 都合により献立を変更する場合があります。



時津町学校給食公社第一調理場 センター

日	曜	献立	主な働きと材料名						栄養価								
			体をつくるものになる		体の調子を整えるものになる		エネルギーのものになる		エネルギー	たんぱく質							
			1群	2群	3群	4群	5群	6群									
7	木	ごはん						こめ		641	20.7						
		じゃがいものそぼろ煮	とりにく	ぼうてん	にんじん	さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう でんぷん	油								
		きゅうりと春雨の酢のもの			にんじん		きゅうり	はるさめ さとう	ごま油 ごま								
8	金	ごはん						こめ		631	26.4						
		わかめスープ	とりにく	わかめ	にんじん		たけのこ たまねぎ		ごま油								
		焼き肉	ぎゅうにく	こめみそ	にんじん	ピーマン	キャベツ たまねぎ にんにく りんご	さとう	油								
11	月	さくらごはん						こめ		672	20.1						
		豚汁	ぶたにく	あつあげ	むぎみそ	にんじん		だいこん	こんにゃく			ぶかねぎ	じゃがいも				
		コロッケ							コロッケ			油					
		きんぴらごぼう			にんじん		ごぼう	さとう	ごま油								
12	火	ごはん						こめ		648	25.9						
		春雨スープ	ぶたにく	はんぺん	にんじん	ねぎ	たまねぎ	はるさめ	油								
		鶏肉のつや煮	とりにく				しょうが えだまめ	さとう	とうもろこし たまねぎ								
13	水	コッパン							コッパン		672	27.4					
		ポークビーンズ	ぶたにく	だいず	にんじん	さやいんげん	トマト	たまねぎ	じゃがいも さとう	油							
		キャベツとウィンナーのソテー	ウィンナー		にんじん		キャベツ			油							
		太田さんちのあまなつ					あまなつ										
14	木	ごはん						こめ		605	32.0						
		かきたま汁	たまご	とりにく	はんぺん	にんじん	ほうれんそう	たまねぎ	しいたけ			しめじ	でんぷん				
		かつおのしょうが煮	かつおしょうが														
		いんげんのしそひじき炒め		しそ	あじひじき	さやいんげん						油					
15	金	チキンカレーライス	とりにく	ぎゅうにく	こなチーズ	にんじん	たまねぎ	グリーンピース	りんご	にんにく	こめ	むぎ	じゃがいも	油	カレーパウダー	664	20.3
		ドレッシングサラダ						きゅうり	キャベツ	とうもろこし	さとう	油					
18	月	ごはん							こめ		628	22.0					
		みそしる	うすあげ	むぎみそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ	じゃがいも									
		デミグラスハンバーグ	ハンバーグ					さとう	でんぷん	デミグラスソース							
		カラフルソテー	ベーコン			ピーマン	パプリカ	たまねぎ	とうもろこし	油							
19	火	ごはん						こめ		630	24.2						
		たちうおのつみれ汁	たちうお	つみれ	わかめ	にんじん	たまねぎ	ぶかねぎ									
		豚肉のしょうが炒め	ぶたにく			ピーマン	にんじん	キャベツ	たまねぎ			しょうが	さとう	油			
20	水	米粉パン							こめ	パン		715	25.0				
		皿うどん	ぶたにく	イカ	はんぺん	ちくわ	にんじん	たまねぎ	キャベツ	もやし	チャーメン			さとう	でんぷん	油	
		フルーツポンチ						おうとう缶	みかん缶	パイン缶	カクテルゼリー			サイダー			
21	木	ごはん						こめ		654	24.8						
		沢煮椀	ぶたにく			にんじん	たけのこ	こんにゃく	ごぼう			ぶかねぎ	だいこん	しいたけ			
		鶏肉の竜田揚げ	とりにく					しょうが	でんぷん			油					
22	金	きゅうりの塩もみ					きゅうり										
		親子丼	たまご	とりにく	はんぺん	にんじん	たまねぎ	しいたけ	ぶかねぎ	こめ	むぎ	さとう	でんぷん				
25	月	たけのこごはん	とりにく	うすあげ		にんじん	たけのこ	しいたけ	こめ	さとう	油						
		白玉スープ	ぶたにく	はんぺん	チンゲンサイ	にんじん	たまねぎ	えのきたけ	しょうが	ぶかねぎ	しらたまもち	油					
		いんげんとツナの炒めもの	ツナ			さやいんげん	にんじん	たまねぎ			油						
26	火	ごはん						こめ		703	26.4						
		うま煮	とりにく	あげかまぼこ		にんじん	さやいんげん	たまねぎ	こんにゃく			じゃがいも	さとう	油			
		ホキフライ	ホキフライ									油					
		キャベツの炒めもの	うすあげ			にんじん	キャベツ	さとう	ごま油								
27	水	はちみつパン							はちみつパン		675	22.6					
		スパゲッティナポリタン	ロースハム	こなチーズ	にんじん	ピーマン	トマト	たまねぎ	マッシュルーム	スパゲッティ			油				
		ビーンズサラダ	ひよこめ					キャベツ	きゅうり	りんご			さとう	油			
		プリン								プリン							
28	木	ごはん						こめ		631	23.9						
		キムチスープ	ぶたにく	とうふ	むぎみそ	チンゲンサイ		はくさい	キムチ			ぶかねぎ	しいたけ	トック	油		
		チャプチェ	ぎゅうにく			にんじん	にら	たけのこ	キャベツ			マロニー	さとう	油	ごま油	ごま	



令和4年度 4月

食物アレルギー原因食品一覧表

※牛乳は、毎日つきます。



鳴北中

日	曜	献立	使用されている原因食品 ( )は加工品に含まれる原因食品				アレルギー表示	
			乳製品類	卵・肉・魚介・甲殻類・豆類	穀類・種実類	果物・野菜・他	特定7品目	その他21品目
7	木	ごはん						
		じゃがいものそぼろ煮		棒天(魚のすり身)				
		きゅうりと春雨の酢のもの			ごま			ごま
8	金	ごはん						
		わかめスープ				たけのこ		
		焼き肉				りんご		りんご
11	月	さくらごはん						
		豚汁		だし(煮干し)				
		コロッケ		(大豆)	(小麦粉)	(りんご)	小麦	大豆、りんご
12	火	きんぴらごぼう			ごま			ごま
		ごはん						
		春雨スープ		はんぺん(魚のすり身)				
13	水	鶏肉のつや煮				枝豆		(枝豆)
		コッパン	(マーガリン、脱脂粉乳)		(小麦粉)		乳、小麦	
		ポークビーンズ		大豆				大豆
14	木	キャベツとウィンナーのソテー						
		太田さんちのあまなつ				あまなつ		(あまなつ)
		ごはん						
15	金	かきたま汁		卵、はんぺん(魚のすり身)、だし(かつお節)			卵	
		かつおのしょうが煮		(かつお)				
		いんげんのしそひじき炒め						
18	月	チキンカレーライス	牛乳、粉チーズ		カレールウ(小麦粉)	りんご	乳、小麦	りんご
		ドレッシングサラダ						
		ごはん						
19	火	みそしる		だし(煮干し)				
		デミグラスハンバーグ		(大豆)	デミグラスソース(小麦粉)		小麦	大豆
		カラフルソテー		ベーコン				
20	水	ごはん						
		たちょうおのつみれ汁		つみれ(卵白・たちょうお)			卵	
		豚肉のしょうが炒め						
21	木	米粉パン	(マーガリン、脱脂粉乳)		(小麦粉)		乳、小麦	
		皿うどん		イカ、はんぺん・ちくわ(魚のすり身)	チャーメン(小麦粉)		小麦	イカ
		フルーツポンチ		カクテルゼリー(豆乳)		黄桃缶、みかん缶、パイナップル缶、カクテルゼリー(桃、りんご)		大豆、桃、りんご、(みかん)
22	金	ごはん						
		沢煮椀		だし(かつお節)		たけのこ		
		鶏肉の竜田揚げ						
25	月	きゅうりの塩もみ						
		親子丼		卵、はんぺん(魚のすりみ)、だし(かつお節)			卵	
		荳わかめのきんぴら		あげかまぼこ(魚のすりみ)				
26	火	たけのこごはん				たけのこ		
		白玉スープ		はんぺん(魚のすりみ)				
		いんげんとツナの炒めもの		ツナ(キハダマグロ)				
27	水	ごはん						
		うま煮		あげかまぼこ(魚のすりみ)		枝豆		(枝豆)
		ホキフライ		(ホキ)(大豆)	(小麦)		小麦	大豆
28	木	キャベツの炒めもの						
		はちみつパン	(マーガリン、脱脂粉乳)		(小麦粉)		乳、小麦	
		スパゲッティナポリタン	粉チーズ		スパゲッティ(小麦粉)		乳、小麦	
28	木	ビーンズサラダ				りんご		りんご
		プリン(卵・乳不使用)						
		ごはん						
28	木	キムチスープ		キムチ(さばエキス)		キムチ(りんご)		鯖、りんご
		チャプチェ			ごま	たけのこ		ごま

※ 時津中、鳴北中および時津東小において、食物アレルギーの原因として報告された食品について抜き出しています。なお、アレルギー表示28品目についても同様に報告された分について記入しています。

※ コンタミの資料が必要な場合は、時津町学校給食公社第1調理場(☎095-882-2326)まで、ご連絡ください。(コンタミとは、製造工程等の管理食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終製品に混入してしまう場合があることをいいます。アレルギーとしては、極微量です。)

毎月「食物アレルギー原因食品一覧表」(この表)と「献立表」の両方を見て、食物アレルギーの原因となる食品をまちがって食べないように注意しましょう。

