



令和4年度9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 中学校

日	曜	献立	主な働きと材料名						栄養価			
			体をつくるものとなる			体の調子を整えるものとなる			エネルギーのもととなる		エネルギー	たんぱく質
			1群	2群	3群	4群	5群	6群				
1	木	夏野菜カレーライス フレンチサラダ	とりにく	ぎゅうにゅう こなチーズ	かぼちゃ にんじん ピーマン	たまねぎ なす りんご にんにく	こめ むぎ	カレールウ 油	814	25.2		
2	金	ごはん 春雨スープ 豚肉のしょうが炒め 巨峰	とりにく はんぺん		にんじん	たまねぎ ぶかねぎ	こめ		821	29.5		
5	月	ごはん ジュリアンスープ ささみカツ ズッキーニのソテー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ キャベツ セロリ	こめ	バター	758	26.8		
6	火	ごはん 豚汁 さんまのみぞれ煮 きゅうりの塩もみ	ぶたにく あつあげ むぎみそ		にんじん	だいこん ごぼう こんにゃく ぶかねぎ	こめ		807	28.8		
7	水	コッパン パンプキンポタージュ パンネのミートソース	ベーコン とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん かぼちゃ パセリ	たまねぎ	コッパン		804	31.6		
8	木	ごはん ワンタンスープ 焼き肉 お月見ゼリー	ぶたにく はんぺん		にんじん	たまねぎ キャベツ もやし	こめ	ワンタン ごま油	882	33.3		
9	金	ごはん 肉じゃが 葉わかめの酢のもの ふりかけ	ぶたにく		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	こめ	じゃがいも さとう 油	785	22.5		
12	月	ジャンバラヤ うすら卵のスープ キャベツとツナのソテー	ぎゅうにく ひよこまめ		にんじん ピーマン	にんにく しょうが たまねぎ マッシュルーム	こめ さとう	油	766	29.3		
13	火	ごはん 冬瓜のすいもの ホキフライ ひじきの炒り煮	とりにく	わかめ	にんじん こまつな	とうがん たまねぎ しいたけ	こめ		743	27.4		
14	水	米粉パン 血うどん フルーツポンチ	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	こめコパン	チャーメン さとう でんぶん	960	33.0		
15	木	ごはん うま煮 きゅうりと春雨の酢のもの 味付けのり	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	こめ	じゃがいも さとう 油	772	24.7		
16	金	ごはん ごまキムチ汁 回鍋肉	とりにく とうふ うすあげ むぎみそ		にんじん	だいこん ごぼう こんにゃく ぶかねぎ はくさいキムチ	こめ	じゃがいも 油 ごま ねりごま	872	34.1		
20	火	ごはん 白玉汁 さばの塩焼き 野菜の浅漬け	とりにく はんぺん		チンゲンサイ にんじん こねぎ	たまねぎ えのきたけ しょうが	こめ	しらたまもち	731	31.0		
21	水	黒砂糖パン ラビオリスープ じゃがいものチーズ焼き コーンと枝豆のソテー	ベーコン とりにく		にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	こめ	ラビオリ	868	35.9		
22	木	ごはん 豆腐とチンゲンサイのスープ 酢豚	とりにく とうふ		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ えのきたけ	こめ		843	28.9		
26	月	とうもろこしごはん 沢煮椀 野菜炒め	とりにく		にんじん	とうもろこし	こめ		753	25.6		
27	火	ごはん 白菜と肉団子のスープ マーボーなす	つくね		にんじん	はくさい たまねぎ ぶかねぎ	こめ	じゃがいも ごま油	791	25.4		
28	水	パーカーハウspan ABCマカロニスープ キーマカレー スライスチーズ	ベーコン とりにく		にんじん	セロリ キャベツ たまねぎ	こめ	パーカーハウspan	898	37.1		
29	木	ごはん みそしる 照り焼きチキン 野菜のもみ漬け	うすあげ むぎみそ	わかめ	こねぎ	たまねぎ	こめ	じゃがいも	737	24.3		
30	金	ごはん 五目豆 干草焼き きんぴらごぼう	ぶたにく だいず あげかまぼこ	こんぶ	にんじん	グリーンピース こんにゃく	こめ	じゃがいも さとう 油	863	32.5		



令和4年度9月 食物アレルギー原因食品一覧表

※牛乳は、毎日つきます。



中学校

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
1	木	夏野菜カレーライス フレンチサラダ	牛乳、粉チーズ		カレールウ (小麦粉)	りんご	乳、小麦	りんご
2	金	ごはん 春雨スープ 豚肉のしょうが炒め 巨峰		はんぺん (魚のすりみ)		巨峰		
5	月	ごはん ジュリアンスープ ささみカツ ズッキーニのソテー	バター	(粉末状大豆たん白)			乳	大豆
6	火	ごはん 豚汁 さんまのみぞれ煮 きゅうりの塩もみ		だし (煮干し) (さんま)				
7	水	コッペパン パンプキンポタージュ パンネのミートソース	(マーガリン、脱脂粉乳) 牛乳		(小麦粉) パンネ (小麦)、 デミグラスソース (小麦粉)		乳、小麦 乳 小麦	
8	木	ごはん ワンタンスープ 焼き肉 お月見ゼリー		はんぺん(魚のすりみ) (豆乳加工食品) (豆乳クリーム)	ワンタン (小麦粉)	りんご (なし果汁)	小麦	りんご 大豆
9	金	ごはん 肉じゃが 蒸わかめの酢のもの ぶりかけ			ごま (かつお節(貝カルシウム))			ごま
12	月	ジャンバラヤ うずら卵のスープ キャベツとツナのソテー		うずら卵、はんぺん(魚のすりみ) ツナ (キハダマグロ)			卵	
13	火	ごはん 冬瓜のすいもの ホキフライ ひじきの炒り煮		だし (かつお節) (ホキ) (大豆たん白) あげかまぼこ (魚のすりみ)	(小麦粉)		小麦	大豆
14	水	米粉パン 皿うどん フルーツポンチ	(マーガリン、脱脂粉乳)	イカ、はんぺん・ちくわ (魚のすり身)	(小麦粉) チャーメン (小麦粉)	賞味缶、みかん缶、パイナップル缶、 カクテルゼリー (桃、りんご、ぶどう)	乳、小麦 小麦	イカ 大豆、桃、 りんご、(みかん)
15	木	ごはん うま煮 きゅうりと春雨の酢のもの 味付けのり		あげかまぼこ (魚のすりみ) (うるめいわし煮干し・あじ煮干し・ かつお節)	ごま			ごま
16	金	ごはん ごまキムチ汁 回鍋肉		キムチ (さばエキス)	ごま ねりごま	キムチ (りんご)		さば、ごま、りんご
20	火	ごはん 白玉汁 さばの塩焼き 野菜の浅漬け		はんぺん(魚のすりみ)、だし (煮干し) (さば)				さば
21	水	黒砂糖パン ラビオリスープ じゃがいものチーズ焼き コーンと枝豆のソテー	(マーガリン、脱脂粉乳) チーズ バター	ラビオリ (粒状大豆たん白)	(小麦粉) ラビオリ (小麦粉)		乳、小麦 小麦 乳	大豆 (枝豆)
22	木	ごはん 豆腐とチンゲンサイのスープ 酢豚				だけのこ		
26	月	とうもろこしごはん 沢煮焼 野菜炒め		だし (かつお節)		だけのこ		
27	火	ごはん 白菜と肉団子のスープ マーボーなす		つくね (粒状大豆たん白)				大豆
28	水	パーカーパン ABCマカロニスープ キーマカレー スライスチーズ	(マーガリン、脱脂粉乳) 脱脂粉乳		(小麦粉) ABCマカロニ (小麦粉) カレールウ (小麦粉)		乳、小麦 小麦 乳、小麦 乳	
29	木	ごはん みそしる 照り焼きチキン 野菜のみみ漬け		だし (煮干し) (粉末状大豆たん白)				大豆
30	金	ごはん 五目豆 千草焼き きんぴらごぼう	(ナチュラルチーズ)	大豆、あげかまぼこ (魚のすりみ) (卵) (かつお節エキス)			乳、卵	大豆

※ 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。アレルゲンとしては、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。