

食品群	体内でのたらしき	今月の給食目標 <small>きげん ぶくひょう</small> 学校給食の栄養基準量 「たべものに感謝しよう」	 小学校 650 Kcal	P=タンパク質 21.1~32.5 g	F=脂質 14.4~21.7g
赤の食品	血や肉、骨をつくる		中学校 830 Kcal	26.9~41.5 g	18.4~27.6g
黄の食品	働く力や体温となる				
緑の食品	体の調子をとのえる				

特定原材料(義務表示)8品目 ※「くろみ」追加、R6年3月9日追加、R7年4月1日完全施行 卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)20品目 ※「くろみ」義務表示へ追加移動 豚肉、牛肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび、やまいも、ごま、大豆、もも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、りんご、カシューナッツ、アーモンド、まつたけ
---	---

【「詳細献立表」には、使用する食材と、食品表示法に定められている上記28品目を記載しています。】

※ 食材名の後()内にアレルギーを表示しています。 ※ 加工食品は、原材料すべての記載ではなく、アレルギーのみを表示しています。

※ しょうゆ(小麦・大豆)、酢は(小麦)の成分を含んでいます。月で使用した初回のみ、アレルギーを表示しています。その日以降は表示していませんが、アレルギーは同じです。

※ 該当のアレルギーが含まれていないか、各ご家庭での事前チェック、並び、給食配膳時の再確認をしっかりと行ってください。

【黒丸印(●)が表示された献立は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。】

※ 献立名の後()内の食品は、除去対象アレルギーを表示しています。除去食対応アレルギー7品目「そば、落花生(ピーナッツ)、卵、乳、小麦、えび、かに」が対象です。

【海藻類(あおさ・もずく・ひじき)、小魚(しらす・チリメン・カエリ)などは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入することがあります。】

【あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。】 / 【調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、砂糖、酢(小麦)、しょうゆ(小麦・大豆)、みりん、でんぶん、こめ油を使用する場合があります。】

【天候やその他の都合により、献立や食材を変更することがあります。献立食材に関するご質問・ご不明な点がある場合は、「座間味調理場 栄養士」までお気軽にお問い合わせください。】

日	曜日	しょうさいこんだて 詳細献立	(あか) おもに体をつくる もともになる食品	(ぎいろ) おもにエネルギーの もともになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもともになる食品	調味料
1	金	タコライス ジュリエンスープ	豚肉 大豆 チーズ 無塩せきベーコン	米 小麦 三温糖 こめ油 こめ油 じゃがいも	にんじん たまねぎ ビーマン にんにく キャベツ キャベツ たまねぎ にんじん	赤ワイン トマトソース(大豆) ケチャップ チリソース ウスターソース(りんご、大豆) チリパウダー シママース しょうゆ(大豆、小麦) こしょう シママース ホーカイオン(豚肉、鶏肉)
5	火	ミルメーク(ココア味) 防災給食 教給(きゅうきゅう)カレー バナナ		ミルメーク(大豆) 救給カレー(アレルギー無)	バナナ	
6	水	座間味校小6年 家庭科作成献立 しょうゆラーメン はん 半チャーハン パンパンジーサラダ しろ 白ごまプリン	豚肉 鶏肉 デリカハム 卵 とりささみチャンク	中華めん(小麦) こめ油 ごま油 米 小麦 こめ油 ごま油 ごま 白ごまプリン(卵、乳、大豆、ごま)	にんじん 玉ねぎ キャベツ 白菜 もやし 長ねぎ いら きくらげ しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ねぎ しいたけ キャベツ きゅうり	ラーメンスープ醤油味(小麦、 大豆、鶏肉、豚肉) しょうゆ 豚骨鶏がら シママース みり ん 料理酒 鶏がら 花かつお しょうゆ シママース こしょう 棒棒鶏ドレッシング(小麦、ごま、 大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)
7	木	座間味校小6年 家庭科作成献立 フルーツオムレツ ミニサラダ ライスシチュー	鶏肉 牛乳 オムレツ(卵、小麦、大豆)	米 じゃがいも 無塩バター(乳)	にんじん たまねぎ コーン マッシュルーム 玉ねぎ にんじん ねぎ しいたけ みかん缶 バイン缶 もも缶 シークワーサー果汁	とりがら 白ワイン シママース こしょう ホワイトルウ(小麦、 乳、大豆、鶏肉、牛肉)
8	金	いい歯の日献立 むぎ 麦ごはん ちゅうか 中華たまごスープ こもくいた モグモグ五目炒め カルフィッシュ	無塩せきベーコン 豆腐(大豆) 卵 豚肉 カルフィッシュ;かたぐちいわし	米 小麦 でんぶん こめ油 ごま油 でんぶん	コーン クリームコーン缶 豚骨 とりがら れんこん にんじん 玉ねぎ キャベツ ビーマン きくらげ しょうが にんにく	シママース しょうゆ こしょう 豚骨 とりがら 料理酒 しょうゆ こしょう シママース オイスターソース しょうが にんにく
11	月	とうふ 豆腐のみそ汁 ぶたにくしおこめ 豚肉の塩麹焼き ごぼうサラダ	豆腐(大豆) 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆) わかめ 豚肉	米 ごま	小松菜 にんじん ねぎ ごぼう ブロccoli きゅうり にんじん	花かつお 塩麹 笑顔でランチ香りごまドレッシング (小麦、ごま、大豆)
12	火	むぎ 麦ごはん そぼろ(具) にく じる 肉たんご汁	鶏肉 大豆 卵 ミートボール(大豆、鶏肉、豚肉) 豆腐(大豆)	米 小麦 こめ油 三温糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが 大根 にんじん しめじ 小松菜 しいたけ しょうが	料理酒 しょうゆ シママース 小松菜 しょうが 花かつお 料理酒 みりん 薄口しょうゆ シママース
13	水	ごまきな粉トースト オニオンスープ ブロccoliサラダ	脱脂粉乳 きな粉(大豆) 無塩せきベーコン とりささみチャンク	小麦粉 三温糖 ショートニング 無塩バター(乳) ごま はちみつ	玉ねぎ にんじん インゲン キャベツ パセリ ブロccoli カリフラワー にんじん あお豆(大豆) 赤ピーマン	シママース ドライイースト ホーカイオン(豚肉、鶏肉) シママース こしょう コンソメ(牛肉、大豆) 笑顔でランチ香りごまドレッシング

14 木 命ぐすい献立 座間味校小6年 家庭科作成献立	ソーキそば	豚ソーキ肉	めん(小麦) こめ油	大根 にんじん 小松菜 しょうが	花かつお シママース しょうゆ ソーキだし(豚肉)
	にんじん 人参しりしり~	ツナ たまご	こめ油	にんじん 玉ねぎ いら	みりん しょうゆ シママース こしょう
	こくとう 黒糖ちんすこう		小麦粉 黒糖 ラード こめ油		シママース
15 金 いい幸の日に よせた献立	いも さつま芋ごはん		米 さつまいも		シママース
	チンヌク(さといも)豚汁	豚肉 豆腐(大豆) 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	里芋	にんじん 大根 小松菜 玉ねぎ 長ねぎ こんにゃく	花かつお
	べに 紅いもサラダ		紅いも じゃがいも 三温糖 マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	にんじん きゅうり あお豆(大豆)	フレンチクリーミー シママース こしょう
18 月 座間味校小6年 家庭科作成献立	チャーハン	鶏肉 デリカハム 卵	米 大麦 こめ油 ごま油	玉ねぎ にんじん しいたけ コーン ねぎ	料理酒 鶏がら 花かつお しょうゆ シママース こしょう
	まーぼー豆腐 麻婆豆腐	豚肉 大豆 豆腐(大豆) 赤だし(大豆、鶏肉)	こめ油 ごま油 でん粉	にんじん 玉ねぎ 大根 長ねぎ しいたけ にんにく しょうが	花かつお しょうゆ テンメンジャン (小麦、大豆) オイスターソース
	べにいも、だんご 紅芋ごま団子		紅芋ごま団子(ごま) 大豆油		
19 火 いも	ぶどう			ぶどう	
	げんまい 玄米ごはん		米 玄米		
	く 具だくさんみそ汁(井わん)	豆腐(大豆) 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆) 豚肉		大根 小松菜 にんじん 長ねぎ	花かつお
20 水 座間味校小6年 家庭科作成献立	キューブリチャー	豚肉 細切昆布 チキアギ(大豆)	こめ油 三温糖	切干大根 こんにゃく にんじん	しょうゆ みりん 花かつお ポークフィヨン(豚肉、鶏肉)
	あ 揚げパン	脱脂粉乳 きな粉(大豆)	小麦粉 三温糖 ショートニング 無塩バター(乳) 黒糖 大豆油		シママース ドライイースト
	コーンポタージュ	無塩せきベーコン 牛乳	にんじん 玉ねぎ コーン にんにく パセリ	ホワイトルウ(小麦、乳、大豆、 鶏肉、牛肉) チキンフィヨン (鶏肉) シママース	
21 木 座間味校小6年 家庭科作成献立	まめ 豆まめサラダ	大豆 ミックスピーンズ		ブロッコリー カブチン キヤベツ	笑顔でうけずりごまドレッシング (小麦、ごま、大豆)
	チキンライス	鶏肉	米 大麦 こめ油 無塩バター(乳)	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム 黄ピーマン あお豆(大豆) コーン	チキンフィヨン(鶏肉) トマトピューレ ケチャップ シママース こしょう
	オムライスシート & ロケケチャップ	オムライスシート(卵、小麦、大豆)			ケチャップ(個包装) (オムライスにおえかき♪)
22 金 和食の日献立 座間味校小6年 家庭科作成献立	わかめスープ	わかめ		玉ねぎ にんじん	チキンフィヨン(鶏肉) シマ マース こしょう コンソメ(牛 肉、大豆)
	フレンチサラダ	デリカハム	マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	にんじん きゅうり キヤベツ	フレンチクリーミー マスタード シママース こしょう
	梨(1/6カット)			なし	
25 月 ※ 康校欠食(振替)	クファジュシー	豚肉 昆布 チキアギ(大豆)	米 こめ油	にんじん しいたけ ねぎ	シママース しょうゆ 料理酒 みりん 花かつお 鶏がら
	たいこんじる 大根汁	ちくわ		大根 にんじん 小松菜	花かつお 鶏がら シママース 薄口しょうゆ
	いと もずくと糸かまの酢物	もずく スクール糸かまぼこ	三温糖	きゅうり 大根 にんじん シークワサー	酢 薄口しょうゆ みりん
26 火 いも	ごはん		米		
	じる つぼん汁	鶏肉 油揚げ(大豆)	里芋	ごぼう 大根 にんじん しいたけ ねぎ こんにゃく	鶏がら 料理酒 シママース 薄口しょうゆ
	にく 肉じゃが	豚肉	じゃがいも 三温糖 でん粉 こめ油	にんじん 玉ねぎ あお豆(大豆) こんにゃく しょうが	みりん 料理酒 花かつお しょうゆ シママース
27 水 座間味校小6年 家庭科作成献立	バーガーパン	脱脂粉乳	小麦粉 無塩バター(乳) 三温糖 ショートニング		シママース ドライイースト
	ポイルキヤベツ&レタス	レベチズバーガー サンドしてたべよう♪		キヤベツ レタス	
	ベーコン / チーズ ハンバーグ	ベーコン/スライスチーズ(乳) 国産鶏豚ハンバーグ (小麦、豚肉、鶏肉)			
28 木 座間味校小6年 家庭科作成献立	ジュリエンスープ	無塩せきベーコン	こめ油 じゃがいも	キヤベツ たまねぎ にんじん	ポークフィヨン(豚肉、鶏肉) しょうゆ シママース こしょう
	ごはん どんく かつ丼(具)	あん かけかつ 丼	米 三温糖 こめ油 でん粉	玉ねぎ にんじん ねぎ ほうれん草 しいたけ	みりん 料理酒 花かつお しょうゆ シママース
	豚カツ	豚カツ(豚肉、小麦、大豆)	大豆油		
29 金 ※座中欠食(地区音)	しる みそ汁	わかめ 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)		玉ねぎ にんじん 大根	花かつお
	めんたい 明太子スバゲティ	無塩せきベーコン たらこ 辛子たらこ(大豆) のり	スバゲティ オリーブ油 無塩バター(乳)	にんじん 玉ねぎ ピーマン しいたけ マッシュルーム	チキンフィヨン(鶏肉) シママース こしょう
	コンソメスープ	無塩せきベーコン		キヤベツ 玉ねぎ にんじん 冬瓜 パセリ	チキンフィヨン(鶏肉) シママース こしょう コンソメ(牛肉、大豆) こしょう
29 金 ※座中欠食(地区音)	まめ 豆ポテトサラダ	無塩せきベーコン	じゃがいも 三温糖 マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	きゅうり コーン にんじん あお豆(大豆)	フレンチクリーミー マスタード シママース こしょう