

20	木	おはなし	ちゅうかめん	○ ○	わふうみそラーメン	とり肉、なると、にんじん、キャベツ、もやし、チンゲンサイ、ながねぎ、とうもろこし、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、とりがら、かつお節、みそ、塩、しょうゆ、こしょう、米油、酒	610 / 787
					ポークしゃうまい	ポークしゃうまい(ぶた肉、たまねぎ、豚骨、でん粉、パン粉、砂糖、食塩、たん白加水分解物、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、しょうゆ	
					フルーツミックス	パインアップル、もも、りんご、砂糖、ケン酸、ビタミンC、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ナタデココ(砂糖、水溶性食物繊維、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料)	
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい	
★ 21	金	ごはん	○ ○	250	すまじる	さかなだんご、だいこん、ながねぎ、えのきだけ、わかめ、しょうゆ、塩、かつお節	673 / 796
					ぶたにくのみそだれかけ	ぶた肉、塩、こしょう、酒、みそ、しょうゆ、みりん、三温糖、でん粉	
					おでんぶ	とり肉、高野豆腐、こんにゃく、金時豆、ごぼう、にんじん、さやいんげん、かつお節、三温糖、みりん、酒、しょうゆ、塩	
★ 24	月	ごはん	○ ○	250	やさいスープ	とり肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、チングンサイ、米油、チキンブイヨン、こしょう、しょうゆ、塩	652 / 731
					スタミナやきにく	ぶた肉、こしょう、米油、でん粉、にんにく、ねしょうが、にんじん、はくさいキムチ、もやし、たまねぎ、にら、えのきだけ、酒、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、オイスターソース、塩	
					メロン	メロン	
25	火	中:ちゅうのラーヌ フラワーロール	○ ○	250	こまつなとまごのスープ	短冊卵、にんじん、だいこん、こまつな、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	631 / 812
					チリコンカン	白いんげん豆、ぶた肉、赤ワイン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、にんにく、パセリ、米油、トマト、トマトケチャップ、ウスターソース、塩、チリヤウダー、三温糖、でん粉	
					コーンコロッケ	コーンコロッケ(とうもろこし、小麦粉、ショートニング、パン粉、フライミックス粉、植物油脂、植物性たん白、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、乳化剤、香料)、米油、小:中温ソース	
					フラワーロール	小麦粉、砂糖、乳不使用マーガリン、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC	
26	水	ごはん	○ ○	250	しんじやがいのものみそしる	じゃがいも、えのきだけ、たまねぎ、わかめ、みそ、しょうゆ、かつお節	678 / 812
					ハンバーグのバーベキューソースかけ	ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、パン粉、粉末状植物性たんぱく、でん粉、酵母エキス、香辛料、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、りんご、にんにく、ねしょうが、しょうゆ、酒	
					ぐるに	とり肉、厚揚げ、こんにゃく、だいこん、にんじん、ごぼう、煮干し、かつお節、三温糖、しょうゆ、みりん、塩	
27	木	中:ちゅうのラーヌ デニッシュペストリー	○ ○	250	なすとアスパラガスのミートソーススパゲッティ	スパゲッティ、ぶた肉、にんにく、たまねぎ、にんじん、なす、アスパラガス、オリーブ油、トマトピューレ、トマトケチャップ、トマトフォンデュ、中温ソース、塩、こしょう、赤ワイン	643 / 820
					きびなごのカリカリフライ	きびなごのカリカリフライ(きびなご(魚卵を含む)、還元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、じゃがいも、でん粉、米粉、三温糖、オリーブ油、イースト、玄米粉、植物油脂、酵母エキス、香辛料、なたね油、バーム油)、米油	
					あまなつみかん	あまなつみかん	
					デニッシュペストリー	小麦粉、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、マーガリン、折込マーガリン	
★ 28	金	ごはん	○ ○	250	きんぴらじる	ぶた肉、ごぼう、だいこん、にんじん、こまつな、ごま油、みりん、しょうゆ、塩、かつお節、中:一味唐辛子	665 / 777
					せんざんき	とり肉、ねしょうが、にんにく、三温糖、しょうゆ、酒、でん粉、米油	
					あつあげとやさいのおかかいため	厚揚げ、にんじん、キャベツ、もやし、かつお節、米油、オイスターソース、塩、こしょう、しょうゆ、でん粉	
31	月	ごはん	○ ○	250	ふしめんじる	ふし麺(小麦粉、塩、なたね油、コーンスター)、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、しいたけ、しょうゆ、みりん、塩、かつお節、でん粉	701 / 796
					かつおのオーロラソースかけ	かつお、しょうゆ、酒、ねしょうが、でん粉、米油、えだまめ、みそ、三温糖、トマトケチャップ	
					とりにくとひじきのもの	とり肉、ひじき、こんにゃく、にんじん、さやいんげん、かつお節、三温糖、しょうゆ、塩、酒、米油	

○:牛乳が付きます。 250: 250mlの牛乳です。

小: 小学校 中: 中学校 の献立です。

天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。

小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。

丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。

魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。

小魚(ちりめんじやこ・沖みなど) や海藻類(わかめ・アオサなど) は、甲殻類を含む場合があります。

基準栄養価

650 / 830

24.3 / 28.4

701 / 796

26.7 / 30.3

21~32 / 26~41

献立の材料(食材)に記載されている食品の内容は、下記をご覧下さい。

かまぼこ	すり身(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
さかなだんご	魚肉(たら)、植物油脂、調整豆乳、粉末状大豆たん白、乾燥マッシュポテト、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、魚介エキス、グルコノラクトン、乳化剤
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
じゃこ天	魚肉(あじ、たちうお、ほたるじゃこ)、すけそうり身、砂糖、馬鈴薯でん粉、なたね油、食塩、酵母エキス
なると	魚肉(たら、いとよりだい、たちうお)、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、トマト色素
ハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
とり肉だんご	とり肉、たまねぎ、豚脂、でん粉、砂糖、しょうがエキス、食塩、みりん、香辛料、上新粉
テンメンジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油脂
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆、食塩、米こうじ、乾燥唐辛子、酒粕、ビタミンC
カレールウ	米粉、パーム油、テキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
トマトフォンデュ	ホールトマト、トマトペースト、たまねぎ、セロリ、にんにく、植物油脂、食塩、とうもろこしでん粉、香辛料
オイスターソース	水あめ、かき、しょうゆ、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でん粉
白菜キムチ	白菜、だいこん、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
短冊卵	鶏卵、砂糖、醸造酢、馬鈴薯でん粉、トレイロース、食塩、なたね油

《給食費について》

①納期 5月分の納期限は6月30日(水)です。口座振替の方は、6月29日(火)までに入金してください。

②返付

※月の途中で転出した場合は給食費が返付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を返付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を返付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に返付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生がお納員となりご協力をいただいております。