

					しつぽくうどん	ぶた肉、油揚げ、にんじん、たまねぎ、かまぼこ、はねぎ、しめじ、こんぶ、ねしようが、にほし、さば節、みりん、しょうゆ、でん粉、塩	641	804	
19	木			○ ○	とりにくのてんぶら	とり肉の天ぷら(とり肉、小麦粉、とうもろこしでん粉、しょうゆ、大豆油、ベーキングパウダー)、米油	28.6	34.6	
					小:あおなとちくわのごまいため 中:あおなとちくわのごまあえ	もやし、ほうれんそう、にんじん、ちくわ、こんにゃく、ごま油、いりごま、ねりごま、三温糖、しょうゆ、みりん、塩			
					じごなうどん	小麥粉、食塩			
					とんじる	ぶた肉、とうふ、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃかいも、こんにゃく、ながねぎ、かつお節、米油、みそ、塩、しょうゆ、みりん	635	764	
				○ 250	めばるのしろしょうゆやき	めばる、白しょうゆ、みりん風調味料、砂糖、酒	27.9	35.4	
					ひじきのいりに	油揚げ、だいす、ちくわ、ひじき、にんじん、米油、三温糖、しょうゆ、かつお節、塩			
					フォースープ	とり肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、チンゲンサイ、米粉めん(米、でん粉)、チキンブイヨン、こしょう、ナンブラー、しょうゆ、塩	692	788	
23	月			○ ○	はるまき	春巻き(ぶた肉、小麥粉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、油脂加工品、粉末水あめ、ラード、でん粉、はるさめ、ショートニング、植物油脂、香味油、しいたけエキスパウダー、大豆粉、ポークエキス、砂糖、コーンフラワー、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、番辛料、加工でん粉、ビロリン酸鉄)、米油	23.9	26.7	
					くうしんさいのにんにくいため	ハム、くうしんさい、もやし、しめじ、ににく、ごま油、こしょう、オイスターソース、しょうゆ、塩、でん粉			
					わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス			
					せんぎりやさいのスープ	ぶた肉、もやし、ごぼう、だいこん、にんじん、パセリ、米油、チキンブイヨン、こしょう、塩	722	905	
					ハンバーグのオニオンソースかけ	ハンバーグ(とり肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たんぱく、ぶた肉、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たんぱく、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、番辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ビロリン酸第二鉄)、たまねぎ、サラダ油、ににく、オリーブ油、しょうゆ、三温糖、でん粉、塩			
					ひよこまめとチーズのトマトに	フランクフルト、ベーコン、ひよこ豆、チーズ、ににく、じゃがいも、たまねぎ、サラダ油、どうもろこし、トマトペースト、ウスターソース、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、オリーブ油、塩	32.4	39.7	
					こどもパンスライス	小麥粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麥たんぱく、ビタミンC			
★ 25	水			○ 250	なるときんときのみそしる	さつまいも、とうふ、わかめ、たまねぎ、かつお節、みそ、こしょう、塩	650	768	
					しるみさかなのすだちふうみあげ	ホキ、馬鈴薯でん粉、米油、しょうゆ、砂糖、塩、すだち	24.5	29.6	
					ごもくきんぴら	ぶた肉、ごぼう、さつまあげ、にんじん、こんにゃく、ごま油、みりん、こしょう、三温糖、塩、中:一味唐辛子			
					たんたんめん	ぶた肉、にんじん、もやし、チンゲンサイ、ながねぎ、にら、キャベツ、きくらげ、ねしようが、ににく、とんこつ、とがら、たまねぎ、ごま油、みそ、こしょう、しょうゆ、ねりごま、トウバンジャン、でん粉、塩	628	804	
					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)、選元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、こしょうが、食塩、発酵調味料、じゃがいも、でん粉、米粉、てんさい糖、米油、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			
					フルーツミックス	パインアップル、りんご、砂糖、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、増粘多糖類、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム)、ナタデココ(ナタデココ、砂糖、水溶性食物繊維、ぶどう凝縮果汁、酸味料、香料)	23.9	30.0	
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい			
★ 27	金			○ ○	ほうれんそうカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ほうれんそう、ねしようが、ににく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩	725	823	
					やきワインナー	レバーウィンナー(ぶた肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料)	24.2	28.1	
					メロン	メロン			
★ 30	月			○ ○	なめこのみそしる	とうふ、なめこ、たまねぎ、あおさのり、こしょう、みそ、かつお節、塩	716	812	
					かつおのオーロラソースかけ	かつお、こしょう、酒、ねしようが、でん粉、米油、えだまめ、みそ、三温糖、トマトケチャップ			
					ぐるに	とり肉、さつまあげ、厚揚げ、こんにゃく、だいこん、にんじん、ごぼう、さといも、にほし、かつお節、三温糖、こしょう、みりん、塩	31.4	36.3	
					こめこマカロニのスープ	とり肉、キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、米粉マカロニ(米粉)、パセリ、米油、チキンブイヨン、こしょう、塩	679	836	
					とりにくのメキシカンソースかけ	とり肉、こしょう、塩、白ワイン、オリーブ油、たまねぎ、ににく、黄ピーマン、トマト、チキンブイヨン、チリパウダー			
					小:ジャーマンポテト	ベーコン、フランクフルト、じゃがいも、たまねぎ、どうもろこし、パセリ、バター、こしょう、チキンブイヨン、塩			
					中:ポテトサラダ	ハム、じゃがいも、たまねぎ、どうもろこし、きゅうり、こしょう、マヨネーズ(卵不使用)、塩	29.7	33.9	
					バターロール	小麥粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
19回					○: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(ちりめんじゅこう・沖あみなど) 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
							21~32	26~41	

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧下さい。

ちらし causa	魚肉(すけそいたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、うらこしかぼちゃ、砂糖、発酵調味料、食塩
なると	魚肉(すけそいたら、いとより)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
しゃこ天	魚肉(あじ、たらう、尾だらしのしゃこ)、すけそたらすり身、砂糖、馬鈴薯でん粉、なたね油、食塩、酵母エキス
かまぼこ	魚肉(すけそいたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、なたね油、みりん、魚介エキス
さつま揚げ	すり身(たら、いとより)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
ハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油脂、発酵調味料、香辛料、酒粕、カラメル色素
トウバンジャン	塙醸造(すなわち)、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ポークエキスパウダー、ににく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
粒入りマスターード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ポークエキスパウダー、ににく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
ナンブラー	かたくらいわし、食塩
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、こしょう、砂糖液糖、加工でん粉、酒粕、アルコール
カレールウ	米粉、バーム油、デキストリン、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、ににく、粉末米餅
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく(大豆)、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水あめ
白玉だんご	米粉、加工でん粉
白菜干ムチ	白菜、たいこん、唐辛子、ににく、にんじん、ながねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス

《給食費について》

①納期 5月分の納期限は6月30日(木)です。口座振替の方は、6月29日(水)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。給食券が減額になります。

※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。

給食停止期間が連續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出納員となりご協力をいただいております。