

# 令和7年4月分献立予定表(B) 綾瀬市立学校給食センター



アレルギー表示は、『卵・乳・えび・かに・小麦』の5品目です。特定原材料のうち、そば・落花生(ピーナッツ)・くるみは使用していません。  
 学校給食センター及び食品加工工場アレルギー物質を含む食品を使用した調理をおこなう場合があります。  
 学校給食センターの油は、米油を使用しています。揚げ油は、数回繰り返し使用しています。

日/曜	献立名	エネルギーになる食品	体を作るもとなる食品	体の調子を整える食品	調味料	アレルギー物質5品目 卵・乳・えび・かに・小麦	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
9 水	チルドック	油	豚肉 大豆	にんにく たまねぎ	赤ワイン ケチャップ 塩 中濃ソース チリパウダー		580
	(別出し)	パン				乳・小麦	27.5
	牛乳		牛乳			乳	24.7
	コンソメスープ	じゃがいも マカロニ	ウインナー	たまねぎ にんじん きゃべつ	コンソメ 塩 こしょう	小麦	3.3
	小魚いもけんぴ		小魚いもけんぴ				
* 日本のあじめぐり (京都府) *							
10 木	ごはん	ごはん					699
	牛乳		牛乳			乳	26.5
	肉豆腐	油 しらたき 砂糖	豚肉 生揚げ	にんじん たまねぎ 長ねぎ	しょうゆ 酒	小麦	19.7
	お講汁	じゃがいも	白みそ わかめ	たまねぎ にんじん かぶ 大根	さば節		2.8
	抹茶プリン	抹茶プリン					
11 金	ごはん	ごはん					618
	牛乳		牛乳			乳	27.8
	回鍋肉	油 砂糖	綾瀬市産豚肉 白みそ	にんにく 生姜 にんじん たけのこ きゃべつ ピーマン	酒 テンメンジャン しょうゆ 豆板醤	小麦	18.4
	ユイミーコーン	でんぷん	鶏肉 綾瀬市産鶏卵 ホタテ わかめ	にんじん コーン 長ねぎ	中華スープ 塩	卵	1.6
14 月	小型ソフトフランス	パン はちみつ				乳・小麦	580
	牛乳		牛乳			乳	27.6
	五目うどん	うどん	豚肉 油揚げ なた	にんじん 椎茸 小松菜	かつお節 みりん しょうゆ 塩	小麦	21.1
	ささかまの磯部揚げ	小麦粉 油	ささかまぼこ 青のり			小麦	3.1
15 火	ごはん	ごはん					649
	牛乳		牛乳			乳	22.9
	新じゃがのそぼろ煮	油 こんにゃく 砂糖 でんぷん じゃがいも	豚肉 さつま揚げ	生姜 たまねぎ 椎茸 さやいんげん にんじん きゃべつ きゅうり にんじん コーン	和風だし 酒 しょうゆ	小麦	19.2
	野菜サラダ	乳化ごまドレッシング(別出し)					2.7
16 水	ロールパン	パン				乳・小麦	592
	牛乳		牛乳			乳	22.3
	オムレツのトマトソース	油 砂糖	オムレツ	たまねぎ	ケチャップ トマトピューレ 赤ワイン	卵	23.6
	ポークシチュー	マーガリン じゃがいも	豚肉 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん さやいんげん	デミグラスソース 塩 スープストック こしょう ケチャップ	乳・小麦	2.9
17 木	ごはん	ごはん					617
	牛乳		牛乳			乳	22.0
	ハンバーグの 和風ソース	マーガリン でんぷん	ハンバーグ	たまねぎ しめじ えのきたけ	しょうゆ みりん	小麦	17.9
	具だくさんみそ汁	油	白みそ 生揚げ	ごぼう にんじん 大根 長ねぎ きゃべつ	和風だし		2.3
18 金	ごはん	ごはん					592
	牛乳		牛乳			乳	26.7
	豚キムチ	油 ごま でんぷん ごま油 砂糖	豚肉 赤みそ	にんにく にんじん 白菜キムチ たまねぎ きゃべつ 生姜	酒 しょうゆ	小麦	16.8
	わかめスープ		鶏肉 わかめ 豆腐 なた	にんじん えのきたけ 長ねぎ	中華スープ こしょう 塩		1.9

## 「日本のあじめぐり」 ~ 肉豆腐・お講汁・抹茶プリン(京都府) ~

肉豆腐は京都府の伝統野菜である「九条ねぎ」を使い豆腐・肉と煮た郷土料理です。

お講汁は南丹市でとれた「大内かぶら」を使用したみそ汁です。

抹茶の茶葉である京都府でとれる「宇治茶」は日本三大茶です。戦国時代、千利休の茶の湯文化が盛んになり、「宇治抹茶」が人気となりました。

食材などは給食用に変更しています。

日/曜	献立名	エネルギーになる食品	体を作るもとなる食品	体の調子を整える食品	調味料	アレルギー 物質5品目 卵・乳・えび・ かに・小麦	エネルギー(kcal) たんぱ(質)(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
21 月	コッペパン	パン				乳・小麦	590
	キャラメルクリーム	キャラメルクリーム				乳	22.4
	牛乳		牛乳			乳	22.9
	チキンナゲット		チキンナゲット			小麦	2.9
	ミネストローネ	マカロニ 油 ジャがいも	ベーコン	たまねぎ にんじん きゃべつ	トマトピューレ コンソメ 塩 スープストック こしょう	小麦	
22 火	ごはん	ごはん					586
	牛乳		牛乳			乳	26.0
	いわしの生姜煮		いわしの生姜煮			小麦	13.9
	切干大根の煮物	油 砂糖 こんにゃく	油揚げ 白ちくわ	にんじん 切干大根 枝豆	和風だし みりん しょうゆ	小麦	2.7
	春きゃべつのみそ汁	じゃがいも	白みそ	たまねぎ にんじん たまねぎ ちんげん菜	さば節		
23 水	黒パン	パン 黒砂糖				乳・小麦	695
	牛乳		牛乳			乳	25.9
	鶏肉のごま照焼き		鶏肉のごま照焼き			乳・小麦	23.2
	コーンチャウダー	マーガリン ジャがいも 油 小麦粉	牛乳 脱脂粉乳 ベーコン 生クリーム	たまねぎ にんじん しめじ きゃべつ コーン	塩 スープストック こしょう	乳・小麦	2.8
	お祝いクレープ	お祝いクレープ					
24 木	カレーライス	油 ジャがいも	豚肉 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん	カレールー	乳・小麦	688
	(別出し)	ごはん					23.2
	牛乳		牛乳			乳	23.7
	ツナサラダ	マヨネーズ(別出し)	ツナ	きゃべつ きゅうり コーン		(卵)	2.5
25 金	焼肉丼	油 砂糖 ごま	豚肉	にんにく たまねぎ にんじん しめじ りんごピューレ ピーマン もやし	酒 しょうゆ	小麦	681
	(別出し)	ごはん					28.7
	牛乳		牛乳			乳	25.5
	たまごスープ	でんぷん 	綾瀬市産鶏卵 豆腐 ベーコン	にんじん 小松菜	さば節 しょうゆ 塩	卵・小麦	2.2
* 綾瀬中学校のリクエスト給食 *							
28 月	冷凍ミルクパン	ミルクパン				卵・乳・小麦	702
	牛乳		牛乳			乳	25.6
	ジャージャー麺	ごま油 砂糖 でんぷん	豚肉 大豆 赤だしみそ 白みそ	にんじん たけのこ 長ねぎ 椎茸 生姜 にんにく	しょうゆ みりん 豆板醤	小麦	27.1
	(別出し)	中華麺 ごま油				小麦	2.4
	餃子		餃子			小麦	
プチシュー	プチシュー				卵・乳・小麦		
30 水	ロールパン	パン				乳・小麦	629
	牛乳		牛乳			乳	29.0
	白身魚のフライ	油	白身魚のフライ		中濃ソース	小麦	28.9
	肉団子のスープ煮		豚肉 煮込用肉団子	にんじん 大根 たまねぎ きゃべつ	スープストック 塩 こしょう しょうゆ	小麦	3.0

表記の栄養価は3・4年生のものです。これを基に、1・2年生は90%、5・6年生は110%を目安として提供しています。

材料の都合により、献立を変更する場合があります。

綾瀬市では、献立に綾瀬の産物を取り入れています。天候等の関係で全量を確保できないことがあります。使用した時にはキャラクターマークがついています。

ランチタイム・献立予定表・献立写真は市ホームページでもご覧いただけます。

綾瀬の産物を使用した時には、キャラクターマークがついています。

