

5月 卵・乳除去食 予定献立表(おもて)

2023年 5月
白井市学校給食センター
TEL:047-492-1081

こんげつのもくひょう「マナーをまもってしよじをしよう」

日	主食・おかず・デザート・その他	使われている材料	加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目
(月)	むぎごはん	米、大麦	
	チンゲンサイとベーコンのちゅうかスープ	※①ベーコン、人参、チンゲン菜、たけのこ、長ねぎ、きくらげ、※②中華スープの素、※③チキンブイヨン、醤油、コショウ、酒、ごま油	※①豚肉、※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま、※③鶏肉
	ぶたにくのキムチいため	豚肉、酒、※①キムチ、玉ねぎ、もやし、にら、生姜、醤油、コショウ、塩、※②中華スープの素、サラダ油、ごま油、でん粉	※①-、※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま
(火)	こんさいごまソテー	※ハム、ごぼう、枝豆、人参、醤油、砂糖、酒、みりん、サラダ油、白すりごま、白ごま	※豚肉
	★こどものひこんだて★		
	ごはん	米	
(水)	ぐたくさんすましじる	豚肉、人参、大根、えのき茸、※①豆腐、長ねぎ、※②かまぼこ、酒、みりん、かつおだし、※③昆布だし、醤油、塩	※①大豆、※②小麦、大豆、※③-
	とりにくのしょうがやき	鶏肉、生姜、にんにく、酒、醤油、みりん	
	白井市産こまつなのいそかあえ	小松菜、もやし、人参、海苔、醤油、砂糖、酢	
(木)	かしわもち	※柏餅	※-
	ごはん	米	
	なめこじる	なめこ、大根、※①油揚げ、※②豆腐、長ねぎ、小松菜、かつおだし、※③昆布だし、赤味噌	※①大豆、※②大豆、※③-
(金)	とうふハンバーグ	※豆腐ハンバーグ、砂糖、みりん、醤油、でん粉	※大豆、鶏肉、豚肉
	ほうれん草のわふうサラダ	ほうれん草、えのき茸、海苔、醤油、砂糖、サラダ油、酢、コショウ	
	おちゃプリン	※お茶プリン	※大豆
(土)	やきそば	※①中華麺、豚肉、キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、※②焼きそばソースの素、※③ウスターソース、※④中濃ソース、※⑤オイスターソース、サラダ油、塩、コショウ	※①小麦、大豆、※②りんご、大豆、豚肉、※③りんご、※④りんご、※⑤-
	いかチリソースフライ	※いかチリソースフライ、サラダ油	※いか、小麦、大豆
	れんこんとえだまめのあえもの	れんこん、枝豆、とうもろこし、※胡麻ドレッシング	※ごま、小麦、大豆
(日)	りんごのタルト	※りんごのタルト	※りんご、大豆
	ごはん	米	
	いもだんごじる	鶏肉、椎茸、人参、大根、ごぼう、※①油揚げ、小松菜、長ねぎ、※②いも団子、酒、みりん、かつおだし、醤油、塩	※①大豆、※②-
(月)	いんげんとひきにくのいために	さやいんげん、人参、豚肉、※春雨、玉ねぎ、生姜、サラダ油、かつおだし、酒、みりん、醤油	※-
	ブロッコリーとコーンのわふうサラダ	ブロッコリー、とうもろこし、人参、※和風ドレッシング	※小麦、大豆、りんご、鶏肉、豚肉
	こんぶとまっちゃんふりかけ	※昆布と抹茶のふりかけ	※-
(火)	ソフトフランスパン	※ソフトフランスパン	※小麦
	トマトのABCスープ	サラダ油、にんにく、セロリ、※①ベーコン、白ワイン、玉ねぎ、人参、白いんげん豆、トマト、※②チキンブイヨン、コンソメ、砂糖、醤油、塩、コショウ、※③マカロニ、キャベツ、パセリ	※①豚肉、※②鶏肉、※③小麦
	かつおコロッケ	※①かつおコロッケ、サラダ油、※②中濃ソース	※①大豆、小麦、※②りんご
(水)	イタリアンサラダ	キャベツ、きゅうり、赤・黄・緑ピーマン、人参、※イタリアンドレッシング	※りんご、大豆、小麦、鶏肉、豚肉
	いちごジャム	※いちごジャム	※-
	ごはん	米	
(木)	そうへいじる	豚肉、酒、ごぼう、里芋、人参、※①油揚げ、こんにやく、※②豆腐、小松菜、白味噌、赤味噌、かつおだし、※③昆布だし、にんにく	※①大豆、※②大豆、※③-
	シルバーのてりやき	※シルバーのてりやき	※小麦、大豆
	しんじやがいものそぼろに	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、生姜、サラダ油、砂糖、醤油、酒、みりん、でん粉、かつおだし	
(金)	ごはん	米	
	ちゅうかかこ	豚肉、酒、人参、たけのこ、椎茸、白菜、玉ねぎ、※①なたと、さやいんげん、生姜、サラダ油、※②中華スープの素、醤油、塩、コショウ、でん粉、ごま油、えび	※①-、※②大豆、鶏肉、豚肉、ごま
	はるまき	※春巻き、サラダ油	※豚肉、大豆、小麦、ごま、鶏肉
(土)	はるさめサラダ	※①ハム、もやし、人参、きゅうり、※②春雨、塩、ごま油、砂糖、醤油、酢、洋辛子、白ごま	※①豚肉、※②-
	きのこベーコンのスパゲッティ	※①スパゲッティ、サラダ油、※②ベーコン、キャベツ、玉ねぎ、人参、しめじ、マッシュルーム、にんにく、コショウ、コンソメ、白ワイン、塩、オリーブオイル、醤油	※①小麦、※②豚肉
	チキンナゲット	※チキンナゲット	※鶏肉、小麦、豚肉、大豆、
(日)	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー、カリフラワー、とうもろこし、酢、砂糖、※薄口醤油、サラダ油	※小麦、大豆
	メープルマフィン	※メープルマフィン	※大豆
	★かみかみこんだて★		
(月)	ごはん	米	
	のっぺいじる	鶏肉、酒、里芋、人参、こんにやく、長ねぎ、小松菜、でん粉、塩、醤油、みりん、かつおだし	
	いわしのしょうがに	※いわしのしょうがに	※小麦、大豆
(火)	きりばしだいこんとツナのサラダ	※ツナ、切干大根、きゅうり、人参、醤油、砂糖、サラダ油、酢、白すりごま、白ごま	※-
	みかんゼリー	※みかんゼリー	※-
	フォカッチャ	※フォカッチャ	※小麦、大豆
(水)	コンソメスープ	人参、玉ねぎ、じゃが芋、キャベツ、セロリ、パセリ、豚肉、※ベーコン、サラダ油、白ワイン、コンソメ、塩、コショウ	※豚肉
	とりにくのパーベキューソース	鶏肉、長ねぎ、にんにく、生姜、※①おろしりんご、※②薄口醤油、酒、砂糖、みりん、レモン汁、でん粉	※①りんご、※②小麦、大豆
	コーンサラダ	キャベツ、ブロッコリー、とうもろこし、人参、※イタリアンドレッシング	※りんご、大豆、小麦、鶏肉、豚肉
(木)	とうにゅうプリン	※豆乳プリン	※大豆
	むぎごはん	米、大麦	
	チキンカレー	鶏肉、サラダ油、生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、じゃが芋、※①チキンブイヨン、赤ワイン、※②チャツネ、※③レトカールウ、※④コータスカールウ、米粉、※⑤中濃ソース、醤油、ガラムマサラ、マサラマイルド、カレー粉、グリーンピース	※①鶏肉、※②りんご、※③小麦、鶏肉、大豆、※④小麦、豚肉、鶏肉、大豆、りんご、※⑤りんご
(金)	白井市産あおなのソテー	オリーブオイル、※ウインナー、人参、とうもろこし、小松菜、コンソメ、塩、コショウ	※豚肉
	れいとうマンゴー	※冷凍マンゴー	※-
	ごはん	米	
(土)	とうふとわかめのみそじる	じゃが芋、玉ねぎ、※①豆腐、えのき茸、わかめ、赤味噌、白味噌、かつおだし、※②昆布だし	※①大豆、※②-
	さばのたつたあげ	※さばの立田揚げ、サラダ油	※さば、大豆、小麦
	ちくぜんに	サラダ油、鶏肉、酒、人参、大根、たけのこ、れんこん、ごぼう、こんにやく、椎茸、かつおだし、砂糖、みりん、醤油、さやいんげん	
(日)	ソフトフランスパン	※ソフトフランスパン	※小麦
	とうにゅうスープ	鶏肉、人参、じゃが芋、玉ねぎ、しめじ、ほうれん草、米粉、コンソメ、塩、コショウ、※豆乳、サラダ油	※大豆
	ウインナーチリソース	※①ウインナー、サラダ油、※②ケチャップ、トマト、砂糖、塩、コショウ、コンソメ、チリパウダー、※③ソテッドオニオン、にんにく	※①豚肉、※②-、※③-
(月)	さんしよくサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、とうもろこし、※香味塩ドレッシング	※ごま、鶏肉、小麦、大豆

※「使われている材料」及び「加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目」で確認をしてください。
アレルゲン特定原材料28品目とは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドです。
※「醤油」は大豆と小麦、「白味噌、赤味噌」は大豆、「コンソメ」は鶏肉、豚肉が含まれています。



5月 卵・乳除去食 予定献立表(うら)

2023年 5月
白井市学校給食センター

こんげつのもくひょう「マナーをまもってしよくじをしよう」

TEL:047-492-1081

日	主食・おかず・デザート・その他	使われている材料	加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目
	ごはん	米	
24 (水)	しんたまねぎとキャベツのみそしる	キャベツ、※①豆腐、長ねぎ、玉ねぎ、赤味噌、白味噌、かつおだし、※②昆布だし	※①大豆、※②-
	さわらのさいきょうやき	※さわらの西京焼き	※大豆
	きりぼしだいごんのふくめに	豚肉、人参、※油揚げ、切干大根、枝豆、サラダ油、砂糖、酒、みりん、醤油、かつおだし	※大豆
	旬の 新たまねぎ です		
25 (木)	ごはん	米	
	バイタンスープ	鶏肉、椎茸、人参、白菜、にら、生姜、※①なると、サラダ油、※②チャンボンスープの素、コショウ、塩	※①-、※②豚肉、小麦、大豆、鶏肉
	しゅうまい	※しゅうまい	※豚肉、小麦
	もずくのチャプチェふう	もずく、豚肉、酒、人参、ピーマン、玉ねぎ、椎茸、サラダ油、醤油、砂糖、にんにく、コショウ、白ごま、ごま油	
26 (金)	アセロラとうにゅうゼリー	※アセロラとうにゅうゼリー	※大豆、りんご
	ごはん	米	
	けんちんじる	鶏肉、酒、人参、大根、ごぼう、※①豆腐、白菜、みりん、かつおだし、※②昆布だし、醤油、塩	※①大豆、※②-
	しろみざかなのフライ	※①白身魚のフライ、サラダ油、※②中濃ソース	※①小麦、大豆、※②りんご、大豆
	白井市産こまつなのなっとうあえ	小松菜、人参、※納豆、醤油、洋辛子、かつお節	※大豆
29 (月)	★きょうどりより ほっかいどう★		
	ごはん	米	
	コーンとじゃがいものみそしる	豚肉、酒、じゃが芋、もやし、人参、とうもろこし、こんにやく、※①豆腐、小松菜、長ねぎ、※②油揚げ、白味噌、かつおだし、※③昆布だし、にんにく	※①大豆、※②大豆、※③-
	ささみのこらみあげ	鶏ささみ、にんにく、生姜、醤油、酒、ごま油、でん粉、サラダ油	
30 (火)	きんぴらごぼう	ごぼう、人参、※さつま揚げ、こんにやく、枝豆、白ごま、サラダ油、酒、砂糖、みりん、かつおだし、醤油	※-
	ごはん	米	
31 (水)	さわにわん	鶏肉、椎茸、人参、ごぼう、たけのこ、かつおだし、※①薄口醤油、塩、※②昆布だし	※①小麦、大豆、※②-
	ぎんざけのおやき	銀鮭	
	キャベツとあつあげのしょうがみそいため	豚肉、酒、※絹揚げ、キャベツ、人参、ピーマン、赤味噌、みりん、醤油、砂糖、でん粉、生姜、ごま油	※大豆
ハッシュドポーク	ごはん	米	
	ハッシュドポーク	サラダ油、にんにく、豚肉、赤ワイン、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、※①ケチャップ、※②デミグラスソース、※③ハヤシルウ、グリーンピース、塩、コショウ	※①-、※②小麦、豚肉、大豆、りんご、鶏肉、※③小麦
	クリスマスチキン	※クリスマスチキン	※鶏肉、小麦、大豆
	ブロッコリーとコーンのサラダ	ブロッコリー、とうもろこし、人参、※香味玉ねぎドレッシング	※りんご、小麦、大豆、鶏肉



※「使われている材料」及び「加工品(※)のアレルゲン特定原材料28品目」で確認をしてください。

アレルゲン特定原材料28品目とは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドです。

※「醤油」は大豆と小麦、「白味噌、赤味噌」は大豆、「コンソメ」は鶏肉、豚肉が含まれています。

今月の給食目標 「マナーをまもってしよくじをしよう」

食事マナーとは、一緒に食べる人にいやな思いをさせないために思いやりの気持ちをあらわすものです。背筋を伸ばして姿勢よく座り、食事の前後には「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをします。はしや茶わんを正しく持つと、こぼさずきれいに食べられます。何より、みんなで楽しく食べられるように、話す内容や雰囲気に気をつけましょう。

