

令和6年度5月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Gブロック

日 曜	献立名	使用する食品名				アレルギー表示義務7品目 (そば・落花生は不使用) ※原材料の一部に含むもの に○を表示しています。	栄養価										
		(黄)おもにエネルギーのもとになる	(赤)おもに体をつくるもとになる	(緑)おもに体の調子を整えるもとになる	調味料他		卵	乳	小麦	えび	かに	中学校 エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)				
1 水	白ごま鶏うどん(地粉うどん)	地粉うどん															
	(汁)	ごま	鶏肉・油揚げ・味噌	長ねぎ・人参	醤油・煮干し・削り節・塩												
	牛乳		牛乳														
	卵の花コロッケ	米油・じゃが芋・小麦粉・パン粉	鶏肉・おから														
2 木	千草和え	米油		キャベツ・コーン・人参・ほうれん草	醤油												
	麦御飯	麦御飯															
	牛乳(250ml)		牛乳														
	ジャークチキン	米油・砂糖・オリーブ油 馬鈴薯澱粉	鶏肉	玉ねぎ・にんにく・生姜 オレンジジュース	クミン・チリパウダー・パプリカ タイム・こしょう・塩												
★ 7 火	アイリッシュスープ	じゃが芋・大麦・米油	豚肉	人参・玉ねぎ	スープストック・ローリエ・塩・こしょう												
	キャベツのサラダ	米油		キャベツ・きゅうり・人参	塩・醤油												
	★特定原材料7品目(7大アレルゲン)を除いた献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)																
	御飯	御飯															
★ 8 水	牛乳(250ml)		牛乳														
	豆腐の味噌炒め	米油・砂糖・馬鈴薯澱粉	豆腐・豚肉・味噌	長ねぎ・たけのこ・人参 にら・生姜・にんにく	醤油												
	切干大根のサラダ	米油		切干大根・きゅうり・人参	醤油												
	ドライブルー			ブルー													
9 木	ソイ丼(麦御飯)	麦御飯															
	(具)	米油・砂糖・カレーパウダー	大豆・豚肉・ベーコン	小松菜・人参	醤油・みりん・塩												
	牛乳(250ml)		牛乳														
	コーンサラダ	米油		キャベツ・コーン・人参・きゅうり	醤油												
★ 10 金	柏餅	柏餅															
	御飯	御飯															
	牛乳(250ml)		牛乳														
	照り焼きハンバーグ	米油・砂糖・馬鈴薯澱粉・パン粉	鶏肉・豚肉	玉ねぎ	醤油・みりん												
13 月	芋団子汁	いもち・米油	鶏肉	ごぼう・人参・大根・長ねぎ	酒・醤油・塩・削り節												
	ごま和え	ごま・砂糖		キャベツ・ほうれん草・もやし	醤油												
	★特定原材料7品目(7大アレルゲン)を除いた献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)																
	御飯	御飯															
14 火	牛乳(250ml)		牛乳														
	豚肉の生姜焼き	米油	豚肉	生姜	醤油・みりん												
	味噌汁	じゃが芋	油あげ・豆腐・わかめ・味噌	玉ねぎ	削り節・煮干し												
	お浸し		パックかつお節	キャベツ・ほうれん草・もやし	醤油												
15 水	御飯	御飯															
	牛乳(250ml)		牛乳														
	豆とかぼちゃのコロッケ	米油・パン粉		かぼちゃ													
	けんちん汁	じゃが芋・米油	豆腐・油揚げ	大根・人参・ごぼう・長ねぎ・こんにやく	醤油・塩・煮干し・削り節												
16 木	小松菜のサラダ	米油・砂糖		もやし・小松菜・人参	醤油・酢・塩・洋辛子粉												
	御飯	御飯															
	牛乳(250ml)		牛乳														
	鶏肉と根菜のひらつくね	ラード・里芋	鶏肉	玉ねぎ・れんこん・ごぼう													
17 金	肉じゃが	じゃが芋・砂糖	豚肉・油揚げ	玉ねぎ・こんにやく・人参 さやいんげん	醤油												
	マカロニサラダ	マカロニ・米油		きゅうり・キャベツ・人参	醤油・塩・こしょう												
	味噌ラーメン(中華麺)	中華麺															
	(汁)	砂糖・ごま・ごま油	豚肉・味噌	もやし・長ねぎ・人参 コーン・生姜・にんにく	醤油・中華用スープストック 鶏がら・こしょう												
20 月	牛乳		牛乳														
	金平春巻き	米油・小麦粉	鶏肉	ごぼう													
	変わり和え	米油	パックかつお節	もやし・きゅうり・人参	醤油												
	御飯	御飯															
21 火	牛乳(250ml)		牛乳														
	豚肉とさつま芋の揚げ和え	馬鈴薯澱粉・さつま芋 砂糖・ごま・米油	豚肉		醤油・みりん・酒												
	切干大根と糸昆布の煮付け	砂糖	昆布・鶏肉・さつま揚げ・油揚げ	切干大根・こんにやく・人参	醤油												
	マヨネーズサラダ	マヨネーズ(チューブ)		キャベツ・きゅうり・人参	塩・こしょう												
22 水	大沢小学校児童が考えた献立																
	御飯	御飯															
	牛乳(250ml)		牛乳														
	チキンメンチカツ	米油・パン粉・小麦粉	鶏肉	玉ねぎ	中濃ソース(ボトル)												
23 木	ABCスープ	アルファベットマカロニ	フランクフルト・ベーコン	白菜・人参・玉ねぎ	醤油・塩・鶏がらスープの素 鶏がら・こしょう												
	醤油フレンチ	米油		キャベツ・きゅうり・人参	醤油												
	冷凍みかん			みかん													
	御飯	御飯															
24 金	牛乳(250ml)		牛乳														
	豚キムチ	米油・砂糖・ごま・ごま油	豚肉	白菜キムチ・玉ねぎ・にら にんにく・人参	酒・塩・こしょう												
	春雨サラダ	春雨・米油・砂糖		キャベツ・人参・きゅうり	塩・酢・醤油・洋辛子粉												
	味付け小いわし		味付け小いわし														
★ 27 月	麦御飯	麦御飯															
	牛乳(250ml)		牛乳														
	あじ磯辺フライ	米油・パン粉	あじ		中濃ソース(ボトル)												
	ふき入り高野煮	砂糖	鶏肉・高野豆腐	大根・ごぼう・人参・こんにやく・ふき	醤油・みりん												
24 金	おかひじきのサラダ	米油		おかひじき・キャベツ・きゅうり・人参	醤油												
	子どもパン	子供パン															
	牛乳		牛乳														
	ペンネのクリーム煮	じゃが芋・ペンネ・米油 ホワイトルウ	鶏肉・チーズ・脱脂粉乳	玉ねぎ・人参	塩・こしょう												
★ 27 月	もやしのサラダ	米油・砂糖		もやし・きゅうり・人参	醤油・酢・塩												
	★特定原材料7品目(7大アレルゲン)を除いた献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)																
	肉丼(御飯)	御飯															
	(具)	米油・砂糖	豚肉	玉ねぎ・白滝・人参 ほうれん草・生姜	みりん・醤油												
★ 27 月	牛乳(250ml)		牛乳														
	蒸しじゃが芋	じゃが芋			塩												
	和風フレンチ	米油	ひじき	キャベツ・きゅうり・人参	醤油												
	和風フレンチ	米油	ひじき	キャベツ・きゅうり・人参	醤油												

食物アレルギー対応食 ※対応食を希望される場合は、申請が必要です

各料理に使用している材料を行ごとに表示しています。
各料理のアレルギー表示義務7品目(越谷市の学校給食では、
そば・落花生は不使用のため表示なし)について表示しています。
その他、注意事項は裏面をご覧ください。

裏面もご覧ください!

今月の対応食はありません。

令和6年度5月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Gブロック

日	曜	献立名	使用する食品名				アレルギー表示義務7品目 (そば・落花生は不使用) ※原材料の一部に含むもの○を表示しています。							栄養価		
			(黄)おもにエネルギーのもとになる	(赤)おもに体をつくるもとになる	(緑)おもに体の調子を整えるもとになる	調味料他	卵	乳	小麦	えび	かに	中学校				
												エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)			
28	火	麦御飯	麦御飯									839	32.6			
		牛乳(250ml)		牛乳			○									
		レバーの香味和え	米油・砂糖・ごま・馬鈴薯澱粉	豚レバー				○								
		異汗		大豆・油揚げ・味噌	大根・こんにゃく・ごぼう・人参・長ねぎ	煮干し										
29	水	酢の物	春雨・砂糖	わかめ				○			773	32.4				
		五目寿司(麦酢飯)	麦酢飯													
		牛乳(250ml)	砂糖	鶏肉・竹輪・油揚げ	人参・たけのこ	酒・醤油			○							
		いわしの梅煮	水あめ・砂糖	いわし					○							
30	木	野菜サラダ	米油		キャベツ・きゅうり・コーン	醤油			○		908	29.9				
		ハヤシライス(麦御飯)	麦御飯													
		牛乳(250ml)	じゃが芋・ハヤシルウ・米油	豚肉・チーズ	玉ねぎ・人参	ウスターソース・トマトケチャップ・こしょう		○	○							
		こんにゃくサラダ	和風ドレッシング(ボトル)		大根・こんにゃく 人参・コーン・きゅうり											
31	金	新築中学校生徒が考えた献立									880	34.4				
		バターロール	バターロール					○	○							
		牛乳(250ml)		牛乳				○								
		スパゲッティミートソース	スパゲッティ・米油	豚肉・チーズ	玉ねぎ・人参・にんにく マッシュルーム・トマト	トマトケチャップ・ウスターソース 塩・こしょう		○	○							
フレンチサラダ			キャベツ・きゅうり・人参	フレンチドレッシング(ボトル)												
パイゼリー	パイゼリー															
食物アレルギー対応食			※対応食を希望される場合は、申請が必要です				◎材料入荷の都合による献立変更はご了承下さい。 ◎ () 内の数は個数です。							平均栄養量	840	30.9
今月の対応食はありません。			◎毎日、箸を忘れないようにしましょう。 ◎曜日を○で囲んである日は、箸とスプーンを用意しましょう。											基準	830	27.0~41.5

学校給食 食物アレルギー対応について

越谷市の学校給食では、食物アレルギーを持つ児童・生徒及び保護者の方に下記のような対応を行っています。

- (1)資料の提供(※1) ①給食材料が詳細に書かれた献立表 ②給食用物資の原料配合表(※2)
 - (2)給食内容の選択 ア、完全給食 イ、牛乳不飲 ウ、主食(御飯・パン・麺)のみ エ、副食(おかず)のみ オ、牛乳のみ
 - (3)対応食の提供(※1)
 - (4)「特定原材料」7品目(※3)を除いた献立提供(該当する献立には★印がついています)ただし、飲用牛乳と醤油(少量の小麦を含む)は使用し、食材料のみが該当します。希望の場合、★印献立のみの喫食が可能です。
- ※1…(1)(3)の情報は、越谷市HP「子育てネット」に掲載しています。
- ※2…原料配合表には、業者からの開示されている情報(コンタミネーションを含む)のみを掲載しています。なお、コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。
- ※3…「特定原材料」7品目とは、【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】です。
- ◎越谷市の給食では、そば・落花生・キウイフルーツ・メロン・アーモンド・卵入りパンは使用していません。(但し、工場内で使用していることがあります。詳細は原料配合表のコンタミネーションをご覧ください。)
 - ◎「特定原材料」7品目を除いた献立実施日に同じ調理場の他のラインで「特定原材料」7品目を使用する場合があります。
 - ◎調理場・調理従事者・調理機械・器具・食器等は、アレルギー専用ではなく、完全除去ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
 - ◎揚げ油は、濾過して数回使用しているため、アレルギーを含む原材料及び加工食品も調理しています。
 - ◎丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。小魚や海そうには、えび・かにを含む場合があります。
 - ◎業者から納品される原材料及び加工食品については、同一の製造ライン・同一工場内・同一製造工程で、他のアレルギーを含む食品を製造している場合があります。
 - ◎加工食品等に含まれる割合が5%未満の原材料については表示していません。この献立表には、加工食品等に含まれる全ての原材料を記載しているわけではありませんので、詳細は、※2の原料配合表をご覧ください。

【問い合わせ先】給食課 TEL963-9293

今月の越谷産情報

※生育状況により、産地を変更することがあります。

米(越谷産彩のかがやき)
長ねぎ(中島・三野宮)
小松菜(大相模・小曽川)

献立テーマ【野菜】・【世界の料理(ジャマイカ)】

◆ふき入り高野煮(野菜:ふき)

旬のふきが入った高野煮です。「ふき」は、古くから日本人に親しまれてきた野菜のひとつで、独特のほろ苦さが特徴です。ふき、鶏肉、大根、ごぼう、人参、高野豆腐を入れて煮物にしました。

◆豆腐の味噌炒め(野菜:たけのこ)

旬のたけのこが入った豆腐の炒め煮です。一年中食べられるたけのこですが、3月から5月頃、土の中から出てくる竹の芽です。たけのこを豆腐、豚肉、人参、にら、長ねぎと一緒に味噌で味付けをして炒め物にしました。

◆ジャークチキン(世界の料理:ジャマイカ)

ジャークチキンはジャマイカの家庭料理のひとつです。肉に穴をあけて味をしみこませることを「ジャークキング」といいます。焼いた鶏肉にオレンジジュースをベースにクミン、オレガノなどの香辛料を入れ、甘みと酸味の効いたソースをかけています。

お知らせ

子どもに人気の給食レシピを子育てネットにて掲載中! ▶こしがや子育てネットの
ぜひご活用ください。 トップページから

親子で作ろう♪人気給食レシピ

検索 🔍

▶QRコードから

