

令和7年度4月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Ｃ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8品目 (そば・落花生・くるみは不使用) ※原材料の一部に含むもの に○を表示しています。 卵 乳 小麦 えび かに	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		中学校					
							エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)				
11 (金)	おかめ丼(麦御飯)	麦御飯							849	28.3		
	(具)	麩・砂糖	豚肉・なると	玉ねぎ・白滝	醤油・みりん							
	牛乳(250ml)		牛乳			○						
	枝豆サラダ	マヨネーズ(チューブ)		キャベツ・人参・枝豆・コーン	塩・こしょう	○						
	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー										
14 月	★特定原材料8品目(8大アレルゲン)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)								784	30.7		
	御飯	御飯										
	牛乳(250ml)		牛乳			○						
	さばの塩焼き	米油	さば									
	沢煮梅		豚肉	大根・ごぼう・人参・こんにゃく・干椎茸	うすくち醤油・塩・削り節		○					
15 火	即席漬け			キャベツ・きゅうり	醤油・塩		○		751	30.2		
	炊き込みチャーハン	アルファー化米・ごま油	焼豚	人参・長ねぎ・干椎茸・コーン グリーンピース	中華用スープストック・塩・こしょう・酒 醤油		○					
	牛乳(250ml)		牛乳			○						
	チキンメンチカツ	米油・パン粉	鶏肉	玉ねぎ	中濃ソース(ボトル)			○				
	野菜サラダ	マヨネーズ(チューブ)		キャベツ・きゅうり・人参	塩・こしょう	○						
16 水	味付け小いわし		味付け小いわし						845	28.2		
	御飯	御飯										
	牛乳		牛乳			○						
	春巻き	米油・小麦粉	豚肉	キャベツ・玉ねぎ			○					
	豚汁	じゃが芋・米油	豆腐・豚肉・油揚げ・味噌	大根・人参・ごぼう・こんにゃく 長ねぎ・生姜								
17 (木)	もやしのサラダ	米油・砂糖		もやし・小松菜・人参	醤油・酢・塩・洋辛子粉			○	913	38.9		
	河内晩柑			河内晩柑								
	子どもパン	子供パン						○				
	牛乳		牛乳					○				
	ボイルウインナー(2)		ボークウインナー									
18 金	チキンピーンズ	米油・砂糖	大豆・鶏肉	玉ねぎ・人参・トマト マッシュルーム	トマトケチャップ・塩・こしょう				825	30.2		
	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)							
	サンマーメン(中華麺)	中華麺						○				
	(汁)	米油・馬鈴薯澱粉	豚肉	人参・きくらげ・もやし・長ねぎ 生姜・にんにく	鶏がら・中華用スープストック・醤油 オイスターソース・こしょう			○				
	牛乳		牛乳			○						
21 (月)	大豆とごぼうのメンチカツ	米油・パン粉	鶏肉・大豆・豚肉	玉ねぎ				○	855	33.5		
	切干大根のサラダ	米油		切干大根・きゅうり・人参	醤油			○				
	黒パン	黒パン						○				
	牛乳		牛乳					○				
	ミートボール(2)		鶏肉	玉ねぎ								
22 火	コーンチャウダー	じゃが芋・ホワイトルウ・米油	牛乳・脱脂粉乳・チーズ	玉ねぎ・人参・コーン	塩・こしょう			○	768	31.6		
	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング(ボトル)		キャベツ・きゅうり・人参				○				
	御飯	御飯										
	牛乳(250ml)		牛乳					○				
	いわしの梅煮	水あめ・砂糖	いわし					○				
23 水	呉汁		大豆・油揚げ・味噌	大根・こんにゃく・ごぼう 長ねぎ・人参	煮干し				812	31.6		
	マカロニサラダ	マカロニ・米油		きゅうり・キャベツ・人参・コーン	醤油・塩・こしょう			○				
	麦御飯	麦御飯										
	牛乳(250ml)		牛乳					○				
	オーロラソースあえ	米油・砂糖・馬鈴薯澱粉	豚レバー		トマトケチャップ・ウスターソース			○				
24 木	高野煮	砂糖	鶏肉・高野豆腐	大根・ごぼう・人参・こんにゃく さやいんげん	醤油・みりん			○	909	29.6		
	変わり浸し	米油・ごま油		キャベツ・小松菜・人参・もやし	醤油			○				
	★特定原材料8品目(8大アレルゲン)を使用しない献立(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										
	牛乳(250ml)		牛乳					○				
25 (金)	豚肉の生姜焼き	米油	豚肉	生姜	醤油・みりん			○	917	27.6		
	五目金平	米油・砂糖	鶏肉	ごぼう・人参・こんにゃく・さやいんげん	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			○				
	カレーライス (麦御飯)	麦御飯										
	(ルウ)	じゃが芋・カレールウ・米油	豚肉・チーズ	玉ねぎ・人参・グリーンピース にんにく	トマトケチャップ・ウスターソース ガラムマサラ			○				
28 月	牛乳(250ml)		牛乳					○	807	30.9		
	コールスロー	米油・砂糖		キャベツ・人参	塩・りんご酢							
	御飯	御飯										
	魚ふりかけ		魚ふりかけ					○				
	牛乳(250ml)		牛乳					○				
30 水	豆とかぼちゃのコロッケ	米油・パン粉		かぼちゃ				○	835	31.1		
	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 こんにゃく	醤油・塩・削り節			○				
	醤油フレンチ	米油		キャベツ・きゅうり・人参	醤油			○				
	御飯	御飯										
	牛乳(250ml)		牛乳					○				
★	あじのさんが焼き	米油	あじ	玉ねぎ				○	830	27.0～41.5		
	肉じゃが	じゃが芋・砂糖	豚肉・油揚げ	玉ねぎ・こんにゃく さやいんげん・人参	醤油			○				
	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			○				
	★特定原材料8品目(8大アレルゲン)を使用しない献立(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										
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。 ◎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。				平均栄養量	835	31.1
今月の対応食はありません。						基準				830	27.0～41.5	

- ・各料理に使用している材料を行ごとに表示しています。
- ・アレルギー表示義務基準に「くるみ」が特定原材料として追加されたことに伴い、令和7年度よりアレルギー表示を8品目に変更しました。
- ・各料理のアレルギー表示は8品目(越谷市の学校給食では、そば・落花生・くるみは不使用のため表示なし)について表示しています。
- ・令和7年度より、一部のパンの配合変更に伴い、乳成分不使用のパンが増えました。

裏面もご覧ください！

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」8品目(※3)を使用しない献立提供(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、越谷市ホームページ「こしがや子育てネット」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、原材料としては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」8品目とは、【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】です。

◎越谷市の給食では、そば・落花生・くるみ・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おりません。

(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」8品目を使用しない献立実施日に同じ調理場の他のラインで「特定原材料」8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 TEL：963-9293

【今月の郷土料理】 関東地方（千葉県・神奈川県）

毎月、各地の郷土料理が登場。お楽しみに！

- ◆あじのさんが焼き
千葉県の海沿いの地域に昔から伝わる料理。漁師が船の上で作ったことが始まりで、釣ったばかりの魚を、味噌と一緒に細かくたたいて、焼いた料理です。
- ◆けんちん汁
神奈川県鎌倉市に伝わる料理。諸説あるが、建長寺のお坊さんが作っていた建長汁が名前の由来です。

今月の越谷産情報

米（越谷産彩のかがやき・彩のきずな）
 長ねぎ（中島・三野宮）
 小松菜（小曾川）

※生育状況により、産地を変更することがあります。

