

令和6年度5月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

A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	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)								
1	水	ソイどん(むぎごはん)	むぎごはん											748	28.1					
		(ぐ)	米油・さとう・カレールー	だいち・ぶた肉・ベーコン	こまつな・にんじん	しょうゆ・みりん・しお			○											
		牛乳		牛乳					○											
		コーンサラダ	米油		キャベツ・コーン・にんじん・きゅうり	しょうゆ				○										
2	木	かしわもち	かしわもち										701	23.5						
		ごはん	ごはん																	
		牛乳		牛乳					○											
		さばのねぎソースかけ	米油・ばれいしよでんぶん	さば	にんにく・ながねぎ・しょうが ゆずかじゅう	しょうゆ・みりん					○									
7	火	とうふだんごとはるさめのスープ	はるさめ	とうふミートボール	にんじん・チンゲンサイ	しょうゆ・さけ・しお・とりがら ちゅうかようスープストック							690	22.5						
		そくせきづけ			だいこん・きゅうり・にんじん	しょうゆ・しお						○								
		ハヤシライス(むぎごはん)	むぎごはん																	
		(ルー)	じゃがいも・ハヤシルウ・米油	ぶた肉・チーズ	たまねぎ・にんじん	ウスターソース・トマトケチャップ・こしょう			○	○										
8	水	牛乳		牛乳									621	26.0						
		ごはん	ごはん																	
		とうふのみそいため	米油・さとう・ばれいしよでんぶん	とうふ・ぶた肉・みそ	ながねぎ・たけのこ・にんじん にら・しょうが・にんにく	しょうゆ									○					
		きりぼしだいこんのサラダ	米油		きりぼしだいこん・きゅうり・にんじん	しょうゆ										○				
9	木	ドライブルー			ブルー								683	27.2						
		肉どん(ごはん)	ごはん																	
		(ぐ)	米油・さとう	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん ほうれんそう・しょうが	みりん・しょうゆ									○					
		牛乳		牛乳											○					
10	金	むしじゃがいも	じゃがいも										733	24.5						
		わふうフレンチ	米油	ひじき	キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ									○					
		しろごまとりうどん(じこなうどん)	じこなうどん	とり肉・油あげ・みそ	ながねぎ・にんじん	しょうゆ・にぼし・けずりぶし・しお										○				
		(しる)	ごま													○				
13	月	牛乳		牛乳									593	26.2						
		うのはなコロッケ	米油・じゃがいも・パンこ・こむぎこ	おから・とり肉												○				
		ちぎさあえ	米油		キャベツ・コーン・にんじん・ほうれんそう	しょうゆ										○				
		ごはん	ごはん																	
14	火	牛乳		牛乳									705	25.5						
		ぶたキムチ	米油・さとう・ごま・ごま油	ぶた肉	はくさいキムチ・たまねぎ・にら にんにく・にんじん	さけ・しお・こしょう														
		はるさめサラダ	はるさめ・米油・さとう		キャベツ・にんじん・きゅうり	しお・す・しょうゆ										○				
		あじつけこいわし		あじつけこいわし																
15	水	大沢小学校児童が考えた献立											645	23.3						
		ごはん	ごはん																	
		牛乳		牛乳													○			
		チキンメンチカツ	米油・パンこ・こむぎこ	とり肉	たまねぎ	ちゅうのうソース(ボトル)											○			
16	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	はくさい・にんじん・たまねぎ	しょうゆ・しお・とりがらスープのもと とりがら・こしょう									○					
		しょうゆフレンチ	米油		キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ									○					
		れいとうみかん			みかん															
		ごはん	ごはん																	
17	金	牛乳		牛乳									648	22.4						
		てりやきハンバーグ	米油・さとう・パンこ ばれいしよでんぶん	とり肉・ぶた肉	たまねぎ	しょうゆ・みりん											○			
		いもだんごじる	いもち・米油	とり肉	ごぼう・にんじん・だいこん・ながねぎ	さけ・しょうゆ・しお・けずりぶし											○			
		ごまあえ	ごま・さとう		キャベツ・ほうれんそう・もやし	しょうゆ											○			
20	月	くろパン	くろパン										632	23.4						
		牛乳		牛乳													○			
		チリコンカン	米油	だいち・ぶた肉	たまねぎ・にんじん・にんにく	トマトケチャップ・ウスターソース・こしょう チリパウダー・パプリカ・スープストック														
		コールスロー	米油・さとう		キャベツ・にんじん	しお・りんごす														
21	火	ごはん	ごはん										604	23.7						
		牛乳		牛乳													○			
		とり肉とごんさいのひらつくね	ラード・さといも	とり肉	たまねぎ・れんこん・ごぼう													○		
		肉じゃが	じゃがいも・さとう	ぶた肉・油あげ	たまねぎ・ごんにやく・にんじん さやいんげん	しょうゆ												○		
22	水	マカロニサラダ	マカロニ・米油		きゅうり・キャベツ・にんじん	しょうゆ・しお・こしょう									○					
		むぎごはん	むぎごはん											635	22.5					
		牛乳		牛乳													○			
		あじそペフライ	米油・パンこ	あじ		ちゅうのうソース(ボトル)												○		
23	木	ふきいりこうやに	さとう	とり肉・こうやどうふ	だいこん・ごぼう・にんじん ごんにやく・ふき	しょうゆ・みりん											○			
		おかひじきのサラダ	米油		おかひじき・キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ										○				
		こどもパン	こどもパン													○				
		牛乳		牛乳												○				
24	金	ペンネのクリームに	じゃがいも・ペンネ・米油 ホワイトルー	とり肉・チーズ・だっしふん乳	たまねぎ・にんじん	しお・こしょう									○					
		もやしのサラダ	米油・さとう		もやし・きゅうり・にんじん	しょうゆ・す・しお										○				
		みそラーメン(ちゅうかめん)	ちゅうかめん														○			
		(しる)	さとう・ごま・ごま油	ぶた肉・みそ	もやし・ながねぎ・にんじん コーン・しょうが・にんにく	しょうゆ・ちゅうかようスープストック とりがら・こしょう										○				
27	月	牛乳		牛乳									621	24.7						
		きんぴらはるまき	米油・こむぎこ	とり肉	ごぼう												○			
		かわりあえ	米油	パックかつおぶし	もやし・きゅうり・にんじん	しょうゆ												○		
		むぎごはん	むぎごはん																○	
24	金	牛乳		牛乳									625	25.0						
		ジャークチキン	米油・さとう・オリーブ油 ばれいしよでんぶん	とり肉	たまねぎ・にんにく・しょうが 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・しお														
		アイリッシュスープ	じゃがいも・おむぎ・米油	ぶた肉	にんじん・たまねぎ	スープストック・ローリエ・しお・こしょう													○	
		キャベツのサラダ	米油		キャベツ・きゅうり・にんじん	しお・しょうゆ														○
27	月	ごはん	ごはん										714	21.8						
		牛乳		牛乳														○		
		ぶた肉とさつまいものあげあえ	ばれいしよでんぶん・さつまいも さとう・ごま・米油	ぶた肉		しょうゆ・みりん・さけ													○	
		きりぼしだいこんとごんぶのつけ	さとう	ごんぶ・とり肉・さつまあげ 油あげ	きりぼしだいこん・ごんにやく にんじん	しょうゆ													○	
27	月	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・にんじん	しお・こしょう											○			

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。

今月の対応食はありません。

裏面もご覧ください！

令和6年度5月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

A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	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)			
28	火	ごはん	ごはん											707	21.4	
		牛乳		牛乳				○								
		まめとかぼちゃのコロッケ	米油・パンこ		かぼちゃ				○							
		けんちん汁	じゃがいも・米油	とうふ・油あげ	だいこん・にんじん・ごぼう こんにゃく・ながねぎ	しょうゆ・しお・にぼし・けずりぶし			○							
		こまつなのサラダ	米油・さとう		もやし・こまつな・にんじん	しょうゆ・す・しお				○						
29	水	新栄中学校生徒が考えた献立											609	25.1		
		バターロール	バターロール					○	○							
		牛乳		牛乳				○								
		スパゲッティミートソース	スパゲッティ・米油	ぶた肉・チーズ	たまねぎ・にんじん・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 しお・こしょう			○	○						
		フレンチサラダ			キャベツ・きゅうり・にんじん	フレンチドレッシング(ボトル)										
		パインゼリー	パインゼリー													
★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。)																
★30	木	ごはん	ごはん										613	26.4		
		牛乳		牛乳				○								
		ぶた肉のしょうがやき	米油	ぶた肉	しょうが	しょうゆ・みりん				○						
		みそじる	じゃがいも	油あげ・とうふ・わかめ・みそ	たまねぎ	けずりぶし・にぼし										
		おひたし		バックかつおぶし	キャベツ・ほうれんそう・もやし	しょうゆ				○						
31	金	ごもくずし(むぎすめし)	むぎすめし										597	27.4		
		(ぐ)	さとう	とり肉・ちくわ・油あげ	にんじん・たけのこ	さけ・しょうゆ				○						
		牛乳		牛乳					○							
		いわしのうめに	みずあめ・さとう	いわし						○						
		やさいサラダ	米油	キャベツ・きゅうり・コーン	しょうゆ				○							
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		655	24.8
今月の対応食はありません。													基準 (3・4年生が基準になっています)		653	21.2~32.7

29日(水)の献立のバターロールは、1・2年生は付きません。

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」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、経過して数回使用しているため、アレルゲン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、他のアレルゲン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活用ください。

親子で作ろう♪人気給食レシピ

検索

▶QRコードから

