

令和6年度5月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

B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 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	むぎごはん	むぎごはん											621	24.7	
	牛乳		牛乳			○									
	ジャークチキン	米油・さとう・オリーブ油 ばれいしょでんぶ	とり肉	たまねぎ・にんにく・しょうが オレングジュース	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 キャベツのサラダ	じゃがいも・おむぎ・米油 米油	ぶた肉	にんじん・たまねぎ キャベツ・きゅうり・にんじん	スープストック・ローリエ・しお・こしょう しお・しょうゆ				○						
2 木	ソイどん(むぎごはん) (ぐ)	むぎごはん 米油・さとう・カレールー	だいず・ぶた肉・ベーコン 牛乳	こまつな・にんじん	しょうゆ・みりん・しお					○	○		748	28.1	
	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					○					
	かしわもち	かしわもち													
7 火	大沢小学校児童が考えた献立												705	25.5	
	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)					○					
	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						○				
8 水	しょうゆフレンチ れいとうみかん	米油		キャベツ・きゅうり・にんじん みかん	しょうゆ						○		707	21.4	
	ごはん	ごはん								○					
	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							○				
9 木	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 こんにやく・ながねぎ	しょうゆ・しお・にぼし・けずりぶし						○		604	23.7	
	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						○				
	ごはん	ごはん									○				
	牛乳		牛乳				○								
10 金	ペンネのクリームに もやしのサラダ	じゃがいも・ペンネ・米油 ホワイトルウ 米油・さとう	とり肉・チーズ・だっしふん乳	たまねぎ・にんじん もやし・きゅうり・にんじん	しお・こしょう しょうゆ・す・しお					○	○		597	27.4	
	ごもくずし(むぎすめし) (ぐ)	むぎすめし 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 やさいサラダ	みずあめ・さとう 米油	いわし									○			
13 月	ハヤシライス(むぎごはん) (ルウ)	むぎごはん じゃがいも・ハヤシルウ・米油	ぶた肉・チーズ 牛乳	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					○	○		690	22.5	
	牛乳		牛乳				○								
	こんにやくサラダ	わふうドレッシング(ボトル)		だいこん・こんにやく にんじん・コーン・きゅうり											
14 火	むぎごはん	むぎごはん									○		632	23.4	
	牛乳		牛乳								○				
	あじいそべフライ	米油・パンこ	あじ		ちゅうのうソース(ボトル)						○				
	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 こんにやく・ふき	しょうゆ・みりん						○				
15 水	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						○		635	22.5	
	みそラーメン(ちゅうかめん) (しる)	ちゅうかめん 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						○				
	牛乳		牛乳				○								
	きんぴらはるまき かわりあえ	米油・こむぎこ 米油	とり肉 パックかつおぶし	ごぼう もやし・きゅうり・にんじん	しょうゆ						○				
16 木	ごはん	ごはん									○		593	26.2	
	牛乳		牛乳								○				
	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 あじつけこいわし	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						○				
17 金	くるパン	くるパン									○	○	624	29.8	
	牛乳		牛乳								○				
	チリコンカン	米油	だいず・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										
	ヨールスロー	米油・さとう		キャベツ・にんじん	しお・りんごす										
20 月	ごはん	ごはん									○		648	22.4	
	牛乳		牛乳								○				
	とり肉とこ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・こんにやく・にんじん さやいんげん	しょうゆ						○				
★ 21 火	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						○		621	26.0	
	★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。)														
	ごはん	ごはん										○			
	牛乳		牛乳									○			
22 水	とうふのみそいため	米油・さとう・ばれいしょでんぶ	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						○		625	25.0	
	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						○				
	ドライブルー			ブルー											
	むぎごはん	むぎごはん										○			
23 木	牛乳		牛乳								○		609	25.1	
	レバーのこうみあえ	米油・さとう・ごま ばれいしょでんぶ	ぶたレバー		しょうゆ・みりん・さけ						○				
	ごじる		だいず・油あげ・みそ	だいこん・こんにやく・ごぼう にんじん・ながねぎ	にぼし										
	すのもの	はるさめ・さとう	わかめ	きゅうり	す・しょうゆ・しお						○				
24 金	新築中学校生徒が考えた献立												645	23.3	
	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						○	○			
27 月	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)								701	23.5	
	ごはん	ごはん													
	牛乳		牛乳									○			
	てりやきハンバーグ	米油・さとう・パンこ ばれいしょでんぶ	とり肉・ぶた肉	たまねぎ	しょうゆ・みりん							○			
27 月	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						○		701	23.5	
	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						○				
	ごはん	ごはん													
	牛乳		牛乳									○			
27 月	さばのねぎソースかけ	米油・ばれいしょでんぶ	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						○		701	23.5	
	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						○				
	そくせきづけ			だいこん・きゅうり・にんじん	しょうゆ・しお						○				
	ごはん	ごはん													

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！

23日(木)の献立のバターロールは、1・2年生は付きません。

令和6年度5月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

B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)		
★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。)															
★	28	火	肉どん(ごはん)	ごはん										683	27.2
			(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					○					
			むしじゃがいも	じゃがいも											
			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				○				
★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。)															
★	29	水	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					○			
			みそしる	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		パックかつおぶし	キャベツ・ほうれんそう・もやし	しょうゆ					○			
30	木	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	ぼれいしょでんぷん・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とんぶのにつけ	さとう	こんぶ・とり肉・さつまあげ 油あげ	きりぼしだいこん・こんにやく にんじん	しょうゆ					○				
		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					○				
31	金	しろごまとりうどん(じこなうどん)	じこなうどん										733	24.5	
		(しる)	ごま	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						○			
		牛乳		牛乳								○			
		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								○			
		ちぐさあえ	米油		キャベツ・コーン・にんじん・ほうれんそう	しょうゆ						○			
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	

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、濾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・小曾川)

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

