

令和7年度4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。						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		小学校(中)	
												エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)
11 金	カレーライス (むぎごはん) (ルウ)	むぎごはん										693	22.7
	牛乳	じゃがいも・カレールウ・米油	ぶた肉・チーズ	たまねぎ・にんじん 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	○	○						
	牛乳		牛乳			○							
	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								
14 月	ライスボール	ライスボール						○				680	26.7
	牛乳		牛乳			○							
	ミートボール(2)		とり肉	たまねぎ									
	コーンチャウダー	じゃがいも・ホワイトルウ・米油	牛乳・だっしふん乳・チーズ	たまねぎ・にんじん・コーン	しお・こしょう	○	○						
	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・にんじん									
★特定原材料8品目(8大アレルギー)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。)													
★ 15 火	ごはん	ごはん										643	26.5
	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			○					
	ごもくきんぴら	米油・さとう	とり肉	ごぼう・にんじん・こんにゃく さやいんげん	しょうゆ			○					
	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			○					
16 水	ごはん	ごはん										590	24.9
	牛乳		牛乳			○							
	いわしのうめ	みずあめ・さとう	いわし					○					
	ごじる		だいず・油あげ・みそ	だいこん・こんにゃく・ごぼう ながねぎ・にんじん	にぼし								
	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・コーン	しょうゆ・しお・こしょう			○					
17 木	ごはん	ごはん										717	21.3
	さかなふりかけ		さかなふりかけ					○					
	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				○					
	けんちんじる	じゃがいも・米油	とうふ・油あげ	だいこん・にんじん・ごぼう ながねぎ・こんにゃく	しょうゆ・しお・けずりぶし			○					
	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			○					
18 金	おかめどん(むぎごはん) (ぐ)	むぎごはん										679	23.3
	牛乳	ふ・さとう	ぶた肉・なると	たまねぎ・しらたき	しょうゆ・みりん			○					
	えだまめサラダ	マヨネーズ(チューブ)	牛乳	キャベツ・にんじん・えだまめ・コーン	しお・こしょう	○							
	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー											
21 月	むぎごはん	むぎごはん										612	25.0
	牛乳		牛乳			○							
	オーロラソースあえ	米油・さとう・ばれいしょでんぶん	ぶたレバー		トマトケチャップ・ウスターソース			○					
	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 こんにゃく・さやいんげん	しょうゆ・みりん			○					
	かわりびたし	米油・ごま油		キャベツ・ごまつな・にんじん・もやし	しょうゆ			○					
★特定原材料8品目(8大アレルギー)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。)													
★ 22 火	ごはん	ごはん										605	24.1
	牛乳		牛乳			○							
	さばのしおやき	米油	さば										
	さわにわん		ぶた肉	だいこん・ごぼう・にんじん こんにゃく・ほししいたけ	うすくちしょうゆ・しお・けずりぶし			○					
	そくせきづけ			キャベツ・きゅうり	しょうゆ・しお			○					
23 水	こどもパン	こどもパン						○				689	30.7
	牛乳		牛乳			○							
	ボイルウインナー(2)		ボークウインナー										
	チキンピーンズ	米油・さとう	とり肉・だいず	たまねぎ・にんじん・トマト マッシュルーム	トマトケチャップ・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)								
24 木	たきこみチャーハン	アルファールか・米・ごま油	やきぶた	にんじん・ながねぎ ほししいたけ・コーン グリーンピース	ちゅうかうスープストック・しお こしょう・さけ・しょうゆ			○				636	25.4
	牛乳		牛乳			○							
	チキンメンチカツ	米油・パンこ	とり肉	たまねぎ	ちゅうのうソース(ボトル)			○					
	やさいサラダ	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	○							
	あじつけこいわし		あじつけこいわし										
25 金	ごはん	ごはん										681	23.4
	牛乳		牛乳			○							
	はるまき	米油・こむぎこ	ぶた肉	キャベツ・たまねぎ				○					
	とんじる	じゃがいも・米油	とうふ・ぶた肉・油あげ・みそ	だいこん・にんじん・ごぼう こんにゃく・ながねぎ・しょうが									
	もやしのサラダ	米油・さとう		もやし・ごまつな・にんじん	しょうゆ・す・しお			○					
	かわちばんかん			かわちばんかん									
28 月	ごはん	ごはん										613	23.2
	牛乳		牛乳			○							
	あじのさんがやき	米油	あじ	たまねぎ				○					
	肉じゃが	じゃがいも・さとう	ぶた肉・油あげ	たまねぎ・こんにゃく さやいんげん・にんじん	しょうゆ			○					
	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			○					
30 水	サンマーメン(ちゅうかめん)	ちゅうかめん						○				649	24.1
	(しる)	米油・ばれいしょでんぶん	ぶた肉	にんじん・きくらげ・もやし ながねぎ・しょうが・にんにく	とりがら・ちゅうかうスープストック しょうゆ・オイスターソース・こしょう			○					
	牛乳		牛乳			○							
	だいずとごぼうのメンチカツ	米油・パンこ	とり肉・だいず・ぶた肉	たまねぎ				○					
	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			○					
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				平均栄養量						653	24.7
今月の対応食はありません。		◎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。				基準 (3・4年生が基準になっています)						653	21.2～32.7

- ・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

千葉県沿海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・彩のきすな)
 長ねぎ(中島・三野宮)
 小松菜(小菅川)

※生育状況により、産地を変更することがあります。

