



令和5年

5月

枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
1 ①ししゃも ②豚じゃが ③チンゲン菜とツナの炒め物 ④みそちゃんこ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 25.4%	2 ①焼きビーフン ②いかの炒め物 ③小松菜のおひたし ④さけ寿司のもと⑤かしわもち■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 822kcal ○たんぱく質 31.6g ○脂質 19.4%	5月分の予約について ★インターネット予約：4月1日(土)～4月20日(木) ★マークシート予約(学校へ提出)：4月10日(月)～4月14日(金) ※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。 残高を確認の上、入金をお願いします。 入金の期限は、4月20日(木)です。		
8 ①赤魚のねぎダレ ②チンゲン菜の炒め物 ③ひじきの炒め煮 ④吉野煮 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 35.5g ○脂質 25.7%	9 ①チキン・パルミジャーノ ②スパゲティ ③アスパラソテー ④いんげん豆のクリームスープ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 800kcal ○たんぱく質 36.8g ○脂質 20.9% ★アレルギー対応あり	10 ①ホキの甘辛揚げ ②キャベツの炒め物 ③豆苗の炒め物 ④みそスープ春雨 ■黒糖パン ■牛乳  ○エネルギー 841kcal ○たんぱく質 38.2g ○脂質 27.7% ★アレルギー対応あり	11 ①牛丼 ②チゲン菜とじゃこの炒め物 ③切干大根のつが ④ニゼリ(ぶどう・もも)■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 30.3g ○脂質 29.2%	12 ①焼き魚(鯖) ②ごぼうのきんぴら ③キャベツの塩昆布炒め ④豆腐みそ汁■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 798kcal ○たんぱく質 39.5g ○脂質 27.4%
15 ①豚の角煮 ②エリンギと小松菜の炒め物 ③人参シソ ④中華たまごスープ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 36.1g ○脂質 21.9% ★アレルギー対応あり	16 ①焼き魚(ほっけ) ②金時豆 ③キャベツの煮びたし ④生姜みそおでん ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 806kcal ○たんぱく質 44.7g ○脂質 20.9%	17 ①ポークカレー(米粉) ②おさかなナゲット ③もやしのソテー ④カラフルソテー ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 843kcal ○たんぱく質 32.1g ○脂質 24.0%	18 ①焼き魚(鮭) ②小松菜のごま和え③じゃがいものポテト炒め ④団子のすまし汁 ■ご飯 ■飲むヨーグルト  ○エネルギー 787kcal ○たんぱく質 32.7g ○脂質 13.7%	19 ①豚スタミナ丼 ②チンゲン菜とビーフンの炒め物 ③若布サラダ ④フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 28.4g ○脂質 24.0%
22 ①いわしの梅煮 ②たけのこの煮物 ③キャベツの炒め煮 ④ごまみそ椀 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 799kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 29.2%	23 ①酢豚 ②エリンギの炒め物 ③もやしのナムル ④参鶏湯 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 819kcal ○たんぱく質 36.6g ○脂質 27.9%	24 ①白身魚の香草クリーム焼き ②マカロニソテー ③コロコロソテー ④オニオンスープ ■食パン ■牛乳  ○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 40.5g ○脂質 27.4% ★アレルギー対応あり	25 ①豚肉の生姜焼き ②ボイル野菜 ③いかじゃがのにんにく炒め ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 786kcal ○たんぱく質 37.4g ○脂質 25.8%	26 ①肉団子の野菜あんかけ ②小松菜のオイスターソース炒め ③きびなごの南蛮漬け ④河内晩柑 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 814kcal ○たんぱく質 35.3g ○脂質 25.9%
29 ①マーボー豆腐 ②糸寒天の中華和え ③黒ごまみたらし団子 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 833kcal ○たんぱく質 30.9g ○脂質 22.7%	30 ①かつおの竜田揚げ ②豆苗の炒め物 ③クープイリチ ④かきたま汁 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 786kcal ○たんぱく質 41.3g ○脂質 23.7% ★アレルギー対応あり	31 ①ローストチキン ②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④コナツカレー(米粉) ■ご飯 ■ジョア(いちご)  ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 36.2g ○脂質 17.0%	★ 星マークの日は アレルギー対応食があります。 ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。 ※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。	

就学援助費を申請される皆様
 令和5年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、**事前入金が必要です。**
 支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを使用していません。

9 ①チキン・パルミジャーノ ②米粉マカロニソテー ③アスパラソテー ④いんげん豆の豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 800kcal ○たんぱく質 36.7g ○脂質 20.8%	10 ①ホキの甘辛揚げ ②キャベツの炒め物 ③豆苗の炒め物 ④みそスープ春雨 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 769kcal ○たんぱく質 33.2g ○脂質 23.9%	15 ①豚の角煮 ②エリンギと小松菜の炒め物 ③人参シソ ④中華コンスープ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 34.8g ○脂質 21.1%	24 ①白身魚の香草焼き ②米粉マカロニソテー ③コロコロソテー ④オニオンスープ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 761kcal ○たんぱく質 34.9g ○脂質 20.2%	30 ①かつおの竜田揚げ ②豆苗の炒め物 ③クープイリチ ④玉ねぎと春雨のおつゆ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 771kcal ○たんぱく質 40.0g ○脂質 21.7%
--	---	---	--	---

～新メニューがたくさん登場します①～

【5月2日 さけ寿司のもと】

5月5日のこどもの日にちなみ、さけ寿司のもとを提供します。皆さんの手で完成させる、ちらし寿司をコンセプトにしています。白いご飯にしっかり混ぜ合わせて食べてみてください。



【5月8日 吉野煮】

吉野とは、奈良県にある地域です。吉野の名産品に葛があり、葛でとろみを付けた煮物が郷土料理として発展しました。葛は貴重なので、学校給食では澱粉で代用しています。

【5月10日 みそスープ春雨】

ヘルシーでかつ食べごたえがある食品として、春雨が目玉されています。今回はスープに春雨とコーンを入れて、ニンニクをきかせ、みそラーメン風の仕上がりにしました。



令和5年5月 使用食材一覧・アレルギー情報

1日(月) ご飯・牛乳	2日(火) ご飯・牛乳
①ししゃも・ししゃも ②豚じゃが:豚肉、玉葱、人参、じゃがいも、つきこんにやく、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③チンゲン菜とソラの炒め物:ソナフレック、チンゲンサイ、切干大根、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ④みそちゃんこ:鶏団子、人参、キャベツ、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、みそ、削り節	①焼きビーフン:ポンスラム、玉葱、人参、にら、ビーフン、ひまわり油、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう ②いかの炒め物:いか、人参、たけのこ、じゃがいも、にんにく、土生姜、塩、こしょう、こいくち醤油、みりん、さとう、オスターソース、料理酒、とりからスープ、濃粉、ひまわり油 ③小松菜のおひたし:うす揚げ、小松菜、人参、緑豆、やし、こいくち醤油、さとう、削り節 ④さけ寿司のもと:鮭フレーク、ごま、玉葱、むき枝豆、干椎茸、人参、ホールコーン、米酢、さとう、塩、こいくち醤油、料理酒、みりん、ひまわり油 ⑤かしわもち:かしわもち
▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ④さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②いか、鶏肉 ③さば、大豆 ④さけ、大豆、ごま

8日(月) ご飯・牛乳	9日(火) ご飯・牛乳
①赤魚のねぎダレ:赤魚、塩、濃粉、揚げ、青葱、土生姜、にんにく、さとう、米酢、こいくち醤油、ひまわり油 ②チンゲン菜の炒め物:チンゲンサイ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ひじきの炒め物:ソナフレック、ひじき、玉葱、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節 ④吉野煮:肉だんご、冷凍豆腐、たけのこ、ごぼう、うす揚げ、人参、干椎茸、小松菜、うすくち醤油、みりん、料理酒、塩、濃粉、削り節	①チキン・パスタ:鶏肉もも、塩、こしょう、マッシュルーム、ダイスタマト、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②スパゲティ:スパゲティ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③アスパラソテー:グリーンアスパラガス、カットウインナー、人参、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ④いんげん豆のクリームスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆、パセリ、牛乳、生クリーム、塩、こしょう、とりからスープ
▼アレルギー情報▼ ③さば ④さば、鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②小麦、鶏肉 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉

15日(月) ご飯・牛乳	16日(火) ご飯・牛乳
①豚の角煮:豚肉、板こんにやく、ごぼう、土生姜、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒 ②エリンギと小松菜の炒め物:エリンギ、玉葱、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③人参シソ:ソナフレック、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④中華たまごスープ:ポンスラム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、卵、にら、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、濃粉、ごま油	①焼き魚(ほろけ):ほろけ ②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油 ③キャベツの煮びし:さつまあげ、チンゲンサイ、キャベツ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④生姜みそおでん:鶏肉、人参、じゃがいも、ちくわ、一口厚揚げ、すりみだんご、さとう、こいくち醤油、土生姜、みそ、削り節
▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ④卵、鶏肉、豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ③さば ④さば、鶏肉、大豆

22日(月) ご飯・牛乳	23日(火) ご飯・牛乳
①いわしの梅煮:いわし、梅煮 ②たけのこの煮物:うす揚げ、たけのこ、さとう、うすくち醤油、みりん、削り節 ③キャベツの炒め物:ベーコン、キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ④ごまみそ:鶏団子、人参、ごぼう、干椎茸、じゃがいも、冷凍豆腐、小松菜、青葱、ねぎ、ごま、こいくち醤油、みそ、削り節	①豚豚:豚肉、塩、こしょう、濃粉、揚げ、米酢、トマトケチャップ、こいくち醤油、料理酒、さとう ②エリンギの炒め物:エリンギ、玉葱、ホールコーン、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③もやしのナムル:焼豚、緑豆、やし、人参、チンゲンサイ、さとう、こいくち醤油、塩、ひまわり油 ④参鶏湯:鶏肉もも、人参、玉葱、玄米、青葱、土生姜、にんにく、とりからスープ、料理酒、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、ごま油
▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③鶏肉、豚肉 ④さば、鶏肉、大豆、ごま	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉 ④鶏肉、ごま

29日(月) ご飯・牛乳	30日(火) ご飯・牛乳
①マーボー豆腐:豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりからスープ、ひまわり油、濃粉 ②糸寒天の中華和え:糸寒天、人参、キャベツ、チンゲンサイ、こいくち醤油、さとう、米酢、レモン果汁、ごま油 ③黒ごまみそ:団子:白玉団子、白黒ごま、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉	①かつおの竜田揚げ:かつお、土生姜、こいくち醤油、料理酒、濃粉、揚げ油、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒 ②豆苗の炒め物:ロースハム、豆苗、緑豆、やし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③クレープイチ:焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④かきたま汁:かまぼこ(かぶと)、糸かまぼこ、人参、玉葱、卵、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、濃粉、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②ごま ③ごま	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③豚肉 ④卵、さば

9日(火) ご飯・牛乳	10日(水) ご飯・牛乳
①チキン・パスタ:鶏肉もも、塩、こしょう、マッシュルーム、ダイスタマト、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、ひまわり油 ③アスパラソテー:グリーンアスパラガス、カットウインナー、人参、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆、パセリ、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ	①ホキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、みりん、料理酒 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③豆苗の炒め物:焼豚、ちくわ、豆苗、緑豆、やし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう ④みそスープ春雨:豚肉、人参、玉葱、ホールコーン、緑豆春雨、青葱、土生姜、にんにく、うすくち醤油、みそ、ごま油、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆、ごま

15日(月) ご飯・牛乳	24日(水) ご飯・牛乳
①豚の角煮:豚肉、板こんにやく、ごぼう、土生姜、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒 ②エリンギと小松菜の炒め物:エリンギ、玉葱、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③人参シソ:ソナフレック、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④中華コンソープ:ポンスラム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、にら、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、濃粉、ひまわり油、ごま油	①白身魚の香草焼:ホキ、塩、こしょう、玉葱、ディル、バジル粉、白ワイン、生クリーム、塩、こしょう、オリーブ油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③ココロソテー:ポンスラム、むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④オニオンスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、オリーブ油、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ
▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ④鶏肉、豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②鶏肉 ③豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉

9日(火) ご飯・牛乳	10日(水) ご飯・牛乳
①チキン・パスタ:鶏肉もも、塩、こしょう、マッシュルーム、ダイスタマト、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、ひまわり油 ③アスパラソテー:グリーンアスパラガス、カットウインナー、人参、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆、パセリ、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ	①ホキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、みりん、料理酒 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③豆苗の炒め物:焼豚、ちくわ、豆苗、緑豆、やし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう ④みそスープ春雨:豚肉、人参、玉葱、ホールコーン、緑豆春雨、青葱、土生姜、にんにく、うすくち醤油、みそ、ごま油、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆、ごま

◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。
 ◆揚げ油はなたね油を使用しています。
 ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
 ◆1日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。◆26日の「きびなご」には、魚卵が入っていることがあります。
 加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「[食品の配合割合一覧表](#)」を用意しています。
配合割合一覧表はこちらから! →



(ホームページからダウンロード可)。

10日(水) 黒糖パン・牛乳	11日(木) ご飯・牛乳
①ホキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、みりん、こいくち醤油、さとう、米酢、料理酒 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③豆苗の炒め物:焼豚、ちくわ、豆苗、緑豆、やし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう ④みそスープ春雨:豚肉、人参、玉葱、ホールコーン、緑豆春雨、青葱、土生姜、にんにく、うすくち醤油、みそ、ごま油、削り節	①牛井:牛肉、玉葱、系こんにやく、青葱、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②チンゲン菜とじゃこの炒め物:ちりめんじゃこ、チンゲンサイ、たけのこ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③切干大根のサラダ:ソナフレック、切干大根、人参、小松菜、ひまわり油、和風しょうゆドレッシング ④ミニゼリー(ぶどうもも):ミニぶどうゼリー、ミニももゼリー
▼アレルギー情報▼ ④さば、豚肉、大豆、ごま ■黒糖パン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①牛肉 ③大豆 ④もも

17日(水) ご飯・牛乳	18日(木) ご飯・飲むヨーグルト
①ポークカレー(米粉):豚肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ②おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ③もやしのソテー:緑豆、やし、人参、にら、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ④カラフルソテー:ポンスラム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油	①焼き魚(鮭):鮭、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉 ②小松菜のごま和え:小松菜、人参、えのきたけ、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節 ③じゃがいものマヨネーズ炒め:カットウインナー、じゃがいも、玉葱、グリーンアスパラガス、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、こいくち醤油、オリーブ油 ④団子のすまし汁:かまぼこ、白玉団子、人参、玉葱、干椎茸、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布
▼アレルギー情報▼ ①りんご、鶏肉、豚肉 ④豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①牛肉 ③大豆 ④もも

24日(水) 食パン・牛乳	25日(木) ご飯・牛乳
①白身魚の香草クリーム焼:ホキ、塩、こしょう、玉葱、ディル、バジル粉、白ワイン、生クリーム、塩、こしょう、オリーブ油 ②マカロニソテー:マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③ココロソテー:ポンスラム、むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④オニオンスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、オリーブ油、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ	①豚肉の生姜焼き:豚肉かた、ロース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉、ひまわり油 ②ポイル野菜:キャベツ、人参、緑豆、やし ③いかじゃがのにんにく炒め:いか、じゃがいも、にんにく、にら、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④わかめのみそ汁:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、大豆、わかめ、青葱、みそ、削り節
▼アレルギー情報▼ ①乳 ②小麦、鶏肉 ③豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉 ■食パン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③いか ④さば、大豆

22日(月) ご飯・牛乳	26日(金) ご飯・牛乳
①いわしの梅煮:いわし、梅煮 ②たけのこの煮物:うす揚げ、たけのこ、さとう、うすくち醤油、みりん、削り節 ③キャベツの炒め物:ベーコン、キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ④ごまみそ:鶏団子、人参、ごぼう、干椎茸、じゃがいも、冷凍豆腐、小松菜、青葱、ねぎ、ごま、こいくち醤油、みそ、削り節	①肉団子の野菜あんかけ:肉だんご、人参、玉葱、たけのこ、三度豆、えのきたけ、こいくち醤油、さとう、みりん、濃粉、削り節 ②小松菜のオニオンソース炒め:ポンスラム、小松菜、チンゲンサイ、人参、オニオンソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③きびなごの南蛮漬:きびなご、濃粉、揚げ油、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、米酢 ④河内晩柑:河内晩柑
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②ごま ③ごま	▼アレルギー情報▼ ①さば、鶏肉、豚肉 ②豚肉



<アレルギー対応献立>

9日(火) ご飯・牛乳	10日(水) ご飯・牛乳	15日(月) ご飯・牛乳	24日(水) ご飯・牛乳	30日(火) ご飯・牛乳
①チキン・パスタ:鶏肉もも、塩、こしょう、マッシュルーム、ダイスタマト、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、ひまわり油 ③アスパラソテー:グリーンアスパラガス、カットウインナー、人参、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆、パセリ、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ	①ホキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、みりん、料理酒 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③豆苗の炒め物:焼豚、ちくわ、豆苗、緑豆、やし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう ④みそスープ春雨:豚肉、人参、玉葱、ホールコーン、緑豆春雨、青葱、土生姜、にんにく、うすくち醤油、みそ、ごま油、削り節	①豚の角煮:豚肉、板こんにやく、ごぼう、土生姜、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒 ②エリンギと小松菜の炒め物:エリンギ、玉葱、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③人参シソ:ソナフレック、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④中華コンソープ:ポンスラム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、にら、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、濃粉、ひまわり油、ごま油	①白身魚の香草焼:ホキ、塩、こしょう、玉葱、ディル、バジル粉、白ワイン、豆乳、米粉、塩、こしょう、オリーブ油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③ココロソテー:ポンスラム、むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④オニオンスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、オリーブ油、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ	①かつおの竜田揚げ:かつお、土生姜、こいくち醤油、料理酒、濃粉、揚げ油、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒 ②豆苗の炒め物:ロースハム、豆苗、緑豆、やし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③クレープイチ:焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④玉ねぎと春雨のおつゆ:かまぼこ(かぶと)、糸かまぼこ、人参、玉葱、青葱、緑豆春雨、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆、ごま	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ④鶏肉、豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②鶏肉 ③豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③いか ④さば、大豆

～新メニューがたくさん登場します②～

<p>【5月22日 ごまみそ椀】</p>  <p>鶏団子をねりごまとみそで味付けした煮物です。すりつぶしたクリーミーなごまとみその相性がバッチリです。食感のアクセントとしてごぼうを入れて、最後までおいしく食べ進めることができるように工夫しました。</p>	<p>【5月23日 参鶏湯(サムゲタン)】</p>  <p>にんにくや生姜をきかせ、生米と一緒に鶏を丸々煮込むことでうま味を引き出す朝鮮料理の一つです。薬膳料理の一つでもあり、給食では玄米を入れて煮込むことで独特の食感を表現しました。</p>	<p>【5月24日 白身魚の香草クリーム焼き】</p> <p>バジルやディルなどの香草を使っています。ソースには白ワインや生クリームを使うことで魚をふっくら仕上げ、香草の豊かな香りをクリームに閉じ込めました。</p> 
---	---	---