		令和	5 年 11 月分 小学校給食予定献立表 春日部市立							
					使用する食品名		アレルキ゜- 表 示 義 務			
= [曜	献立名	エネルギーになるもの	からだをつくるもの	からだの調子を整えるもの	調味料他	7品目	たんぱく <u>1</u> (g)		
T		ごはん	*					637		
		牛乳		牛乳			乳			
1 ;	水	チンジャオロースー	かたくり粉 油 ごま油 砂糖	ぶた肉	しょうが ピーマン たけのこ	醤油 塩	小麦	25.5		
		中華サラダ	ごま油 砂糖 ごま		こまつな もやし にんじん	醤油 酢	小麦			
		春雨スープ	はるさめ	ベーコン	にんじん たまねぎ ほうれんそう	塩 醤油 こしょう コンソメ 鶏がら	小麦			
		ごはん	*					645		
		牛乳		牛乳			乳			
2		鶏肉の南部焼き	ごま	とり肉	しょうが	醤油 みりん 清酒	小麦	26.9		
		切り干し大根の和え物	砂糖		こまつな にんじん 切り干しだいこん	醤油 清酒	小麦			
4	_	芋煮	さといも 油 砂糖	ぶた肉 ちくわ	にんじん こんにゃく ごぼう ねぎ	だし(削り節) 醤油	小麦			
		ごはん	*	4 50				669		
		牛乳 キノナのピルウ根バ	Sh 75 wet 4 4 7 11 W/A	牛乳 さんま		海冲 净冲 三 护瘤	乳			
b '		さんまのピリ辛揚げ	油砂糖かたくり粉	さんま	+*1\\-\ +*1\\-\ \mathre{\pi} \ \mathre{\pi} \mathre{\pi} \ \mathre{\pi} \mathre{\pi} \ \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \ \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \ \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \\mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \\mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \\mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \\mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \\mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \mathre{\pi} \\mathre{\pi} \mathre{\pi} \mat	醤油 清酒 豆板醤	小麦	22.2		
		即席漬け 磯煮	砂糖 じゃがいも 油 砂糖	ひじき さつま揚げ だいず	だいこん だいこんの葉 にんじん しょうが にんじん こんにゃく 干ししいたけ さやいんげん	醤油 酢 みりん 醤油 清酒 だし(削り節)	小麦			
+		ココア揚げパン	パン油ココア砂糖	ひしさ さりま物け たいり	IENON ENIENT FOOTIERS ANTINITY	西川 月川 たじ(門り即)	小麦	000		
		<u>ココア物リハン</u> 牛乳	ハン油ココア砂糖	牛乳			小麦 乳乳	683		
7 :	火	チリコンカン	油 じゃがいも	ぶた肉 だいず	にんにく たまねぎ にんじん トマト	トマトケチャップ ウスターソース チリパウダー 塩 こしょう コンソメ	₹ L	30.0		
		ワンタンスープ	ワンタンの皮	とり肉	にんじん たまねぎ もやし こまつな	醤油 塩 こしょう だし(煮干し)	小麦	30.0		
+		中華風ピリ辛ごはん	米 麦 砂糖 ごま油	ひじき ぶた肉 油揚げ	にんじん だいこん しょうが にんにく	醤油 清酒 オイスターソース 豆板醤	小麦	666		
		牛乳	木 友 砂榴 こま畑	4乳	IENON PERIEN CATA TENIER	西川 月川 オイベメーラース 立板西	小麦 乳	000		
8 3		さばのねぎ醤油焼き		さば	ねぎ	塩 こしょう 醤油 清酒	小麦	29.9		
^ ا `			かたくり粉砂糖	G14	もやし こまつな にんじん	塩 こしより 西川 月泊		29.9		
		春雨サラダ チンゲンサイのスープ	はるさめ ドレッシング	とり肉 生揚げ	たまねぎ えのきたけ チンゲンサイ	醤油 塩 こしょう コンソメ	小麦	1		
+			7F	こり内 土物り	ためはさ たいさだり ナンケンサイ	西川 塩 こしよフ コンソメ	小麦	202		
		ごはん	*	上 回			100	626		
		牛乳 アクロスップルンース 焼き	工小业车	牛乳 ごた肉	11/ - t-±h-± 1 :=4:	将油、油流、工厂/	乳	1		
9 :		豚肉のアップルソース焼き	砂糖	ぶた肉	りんご たまねぎ しょうが	醤油 清酒 みりん	小麦	29.9		
		みそ和え	黒砂糖ごま	みそ	こまつな にんじん キャベツ	醤油 みりん	小麦	4		
4		五目煮	油砂糖	だいず とり肉 凍り豆腐 こんぶ	ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ さやいんげん	醤油 清酒 だし(削り節)	小麦			
		中華丼 ごはん	米	W4 m 4 4 11 1 1 1 2 10 2				650		
		あん	砂糖油 かたくり粉 ごま油	ぶた肉 あさり いか うずら卵	にんじん たまねぎ チンゲンサイ たけのこ はくさい	白ワイン 塩 こしょう 醤油 コンソメ 清酒	小麦 卵	1		
0 :		牛乳	2. tin =2.1.1	牛乳 27.6 大 1.11大	L 44 44 . ~ · ·	NOT > 1 (F	乳	29.2		
		手作りしゅうまい	パン粉 ごま油 かたくり粉 しゅうまいの皮	ぶた肉 とり肉	たまねぎ しょうが	醤油 塩	小麦	1		
_		華風和え	砂糖 ごま油 ごま		にんじん こまつな もやし	醤油 酢	小麦			
		きのこのハヤシライス 麦ごはん	米 麦					650		
1 :	±	ルウ 牛 乳	じゃがいも 油 ハヤシルウ	ぶた肉 スキムミルク	たまねぎ にんじん えのきたけ しめじ マッシュルーム トマト	トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう	小麦 乳			
				牛乳			乳	23.3		
4		コーンサラダ	ドレッシング		キャベツ こまつな とうもろこし		小麦			
		フレンチトースト	パン 砂糖 バター グラニュー糖	低脂肪乳 卵	SAITAMA		小麦 乳 卵	603		
5 2	ъk	牛乳		牛乳			乳			
	,,,	ツナサラダ	ドレッシング	ツナ	こまつな もやし にんじん		小麦	27.7		
		白菜シチュー	じゃがいも 油 バター 小麦粉	とり肉 低脂肪乳	たまねぎ にんじん はくさい ブロッコリー	コンソメ 塩 こしょう	小麦 乳			
		【食育の日の献立・埼玉県】						683		
		かてめし	米 麦 砂糖	油揚げ 凍り豆腐 こんぷ	にんじん ごぼう さやいんげん かんぴょう	醤油 清酒 塩 だし(削り節)	小麦			
٦.	+	牛乳		牛乳			乳	24.9		
0 /	^	わらじかつ	小麦粉 パン粉 油 砂糖	ぶた肉 卵		塩 こしょう 醤油 みりん	小麦 卵	1		
		彩の国こんにゃくサラダ	油砂糖		こんにゃく こまつな ブロッコリー	醤油	小麦			
		いちごミルクゼリー	砂糖 生クリーム	牛乳 寒天	いちご		乳	1		
T		おっきりこみ風うどん 地粉うどん	地粉うどん				小麦	648		
		·	油でま油	油揚げ みそ	しめじ ねぎ だいこん にんじん ほうれんそう	醤油 だし(削り節)	小麦	- "."		
7 .	金	牛乳	一 こよ川	牛乳	COOC 142 120.270 1270070 14 74 170 6 7	西川 たし(刊り即)	小友 乳	23.5		
		かき揚げ	小麦粉 油	だいず いか 卵	ごぼう たまねぎ にんじん	塩	小麦 卵	23.5		
		青菜ともやしのソテー	油	7.50 7 6 73 91-	こまつな もやし	塩 こしょう 醤油	小麦奶	1		
+		カレーピラフ	米麦油バター	えび いか あさり	たまねぎ マッシュルーム さやいんげん	白ワイン コンソメ カレー粉 塩 こしょう	えび 乳	633		
		牛乳		牛乳	resilied the art extraory.		乳	-		
0		ハーブチキン	オリーブ油 パン粉	とり肉 チーズ	にんにく バジル	塩 こしょう 白ワイン	乳小麦	27.0		
- [切り干し大根のサラダ	ドレッシング		切り干しだいこん こまつな にんじん		小麦	1		
		コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ	コンソメ 塩 こしょう		1		
+		ごはん	*		, c. t. 123.100 C/0 JCO 7. C/			610		
		牛乳		牛乳			乳	1 5.0		
<u>.</u> [.		ほっけの塩焼き		ほっけ		塩	10	27.1		
1		機香和え		のり	こまつな キャベツ にんじん	醤油 清酒 だし(削り節)	小麦	1		
		じゃがいものそぼろ煮	じゃがいも 砂糖 油 かたくり粉	ぶた肉	にんじん たまねぎ こんにゃく さやいんげん しょうが		小麦	1		
\dagger		野菜たっぷり 麦ごはん	米 麦				- ~	669		
		キーマカレー ルウ	油 カレールウ	ぶた肉 ひよこまめ スキムミルク	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト	コンソメ こしょう カレー粉 ウスターソース	小麦 乳	1		
22	水	牛乳		牛乳			乳	22.9		
		小松菜のサラダ	砂糖油		キャベツ こまつな にんじん	醤油 酢	小麦	1		
\dagger		ごはん	*				- ~	606		
		牛乳		牛乳		Ņ.	乳	1		
24 :		世かまの狭山茶揚げ	小麦粉 かたくり粉 油	ささかまぼこ 卵		煎茶	卵 小麦	23.1		
1		おかか和え		かつお節	こまつな キャベツ もやし にんじん	醤油 清酒	小麦	- 20.1		
		具沢山味噌汁	じゃがいも	豆腐 みそ	だいこん にんじん ねぎ こんにゃく ごぼう	だし(削り節)	.1.∞	1		
+		豚肉とごぼうのごはん	米 麦 油 砂糖	ぶた肉	ごぼう にんじん しらたき さやいんげん	醤油	小麦	657		
		井 四	2.00	4乳	35.000 05.00 01.770		小友 乳	- "		
7 .	月	キュ あじフライ	小麦粉 パン粉 油	おじ 卵		塩 こしょう 中濃ソース	小麦 卵	29.2		
				だいず ひじき	70v711 (=/ 1*/			29.2		
		ブロッコリーと豆のごま醤油あえ	砂糖ごま油ごま	-	ブロッコリー にんじん	醤油 酢	小麦	ļ		
-		焼きそば	蒸しめん 油	ぶた肉 あおのり	キャベツ たまねぎ にんじん	塩 こしょう ウスターソース 中濃ソース	小麦	612		
	.1.	牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	To the Sale	牛乳		現在 5年 - 7章 5年	乳土	-		
18	火	小松菜とじゃこのサラダ	砂糖油	ちりめんじゃこ	こまつな もやし とうもろこし	醤油 清酒	小麦	22.4		
18		さつまいも蒸しパン	蒸しパンミックス さつまいも ごま	牛乳			小麦 乳	ļ		
18		***	*					637		
8		ごはん		牛乳			乳	1		
		牛乳				醤油 酒 塩麹	小麦	27.0		
				とり肉		西海 冶 温度		1		
28 2	水	牛乳	砂糖 ごま油 ごま	とり肉 ぶた肉	れんこん にんじん さやいんげん	醤油	小麦			
	水	牛乳 鶏肉の塩麹焼き	砂糖 ごま油 ごまさといも		れんこん にんじん さやいんげん こまつな だいこん にんじん ねぎ こんにゃく ごぼう	醤油	小麦			
	水	牛乳 鶏肉の塩麹焼き れんこんのきんぴら		ぶた肉		醤油	小麦 小麦 乳	590		
	水	牛乳 鶏肉の塩麹焼き れんこんのきんびら けんちん汁	さといも	ぶた肉		醤油		590		
? 9	水	牛乳 鶏肉の塩麹焼き れんこんのきんびら けんちん汁 黒パン	さといも	ぶた肉 生揚げ みそ		醤油	小麦 乳			
? 9	水木	牛乳 鶏肉の塩麹焼き れんこんのきんびら けんちん汁 黒パン 乳酸菌飲料	さといもパン	ぶた肉 生揚げ みそ 乳酸菌飲料	こまつな だいこん にんじん ねぎ こんにゃく ごぼう	醤油 だし(削り節・煮干し)	小麦 乳乳			

* 食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目」について表示しています。 * 含品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目」について表示しています。 * コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入する恐れがある場合や、しらす干し等の魚介類とその加工品及びわかめ等の海藻類に混入している場合等)については、記載しておりません。 * 一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。詳しい材料・調味料・加工品の配合等が知りたい方は、お申し出ください。

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物 カル	カルシウム	鉄	ヒタミン				食物繊維	食塩相当量
	エヤルエ						レチノール当量	B1	B2	С	1交1勿响风作胜	及畑旧コ里
学校給食摂取基準	(kcal)	g (%)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)
中学年(8~9歳)	650	摂取エネルギー全体13~20%	摂取エネルギー全体20~30%		350	3	200	0.4	0.4	25	4.5	2.0未満
月の平均栄養量	640	26.8	20~30%		370	3.2	320	0.64	0.57	36	5.0	2.1
	•	•										