

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | | | | | | | |
|------------------------|------------------|----------------------|-------------|--------------|---------|----------------|--------------|--------------|-------------|-----------|------------|
| エネルギー kcal | たんぱく質 g | 脂質 g | カルシウム mg | マグネシウム mg | 鉄 mg | ビタミンA μgRAE | ビタミンB1 mg | ビタミンB2 mg | ビタミンC mg | 食物繊維 g | 食塩相当量 g |
| 学校給食 摂取基準 (8~9才) | エネルギー の13~20% | エネルギー の20~ 30% | 350 | 50 | 3.0 | 200 | 0.40 | 0.40 | 25 | 4.5 以上 | 2.0 未満 |
| 5月分 平均栄養量 | 24.0 (16.0%) | 19.8 (29.7%) | 294 | 77 | 2.2 | 182 | 0.53 | 0.54 | 22 | 5.2 | 2.1 |

献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
- ・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。
- ・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を給食センターへ提出してください。



- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、京都産コシヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地産産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し、安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆8日(月)のポークカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



今月の地場産物

たまねぎ ほしいたけ
きゅうり

かたのし のうか かた
交野市の農家の方が
つくっていただきました。

かんじゆ と
感謝して食べましょう。

| 1日 | 2日 | 食物アレルギーについて | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------------------------------|-----------|-----|-----|-----------|-----|------|-----------|-----------------------------------|--------|-----|------|----|-------------------------|----|
| <p>若竹汁</p> <p>とりこ 10 かたかまぼこ(かぶと) 5 かんそうわかめ 0.3 えのきたけ 10 たまねぎ 25 あおねぎ 3 たけのこ 20 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.1 けずりぶし 1.7 みず 100</p> <p>さばの塩麹焼き</p> <p>さばのおこし(40g) 1コ</p> <p>かしわもち(30g)</p> <p>1コ</p> <p>こどものひこんだて</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> | <p>じゃがいもとベーコンの煮物</p> <p>ベーコン 15 やさいてん 20 じゃがいも 60 たまねぎ 45 にんじん 10 おさけ 1 しお 0.05 さとう 2 小麦 うすくちしょうゆ 3.2 けずりぶし 0.7 みず 40</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> | <p>食物アレルギーについて</p> <p>食物アレルギーとは、原因となる食べ物を食べたり、触ったりすることで体に症状が出ることです。症状としては、皮膚がかゆくなったり、おなかが痛くなったり、呼吸が苦しくなったりすることがあり、時には命に関わることもあります。</p> <p>交野市では、食物アレルギーのある児童生徒も安心して給食時間を過ごせるようアレルギー対策を行っています。</p> <p>除去食の対応</p> <p>除去食とは、アレルギーの原因物質を除いて提供される食事のことです。現在、交野市では、「卵(魚卵は含まない)・えび」を対象に除去食を提供しています。</p> <p>また、マヨネーズなどの調味料や加工食品については、卵を使っていない商品を可能な限り使用しています。</p> <p>加工食品配合表の配布</p> <p>交野市では、給食に使用する加工食品の配合表を作成しています。加工食品配合表の配布を希望される方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表配布申請書」を給食センターへ提出してください。</p> <p>※除去食を申し込まない方にも配布することができます。</p> <p>加工食品配合表(例)</p> <p>〇〇年度 〇月使用分 加工食品配合表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>使用日</th> <th>食品名</th> <th>使用量</th> <th>原材料</th> <th>コンタミネーション</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10日</td> <td>コロッケ</td> <td>1コ 40g</td> <td>じゃがいも 玉ねぎ 砂糖 醤油(小麦・大豆) パン粉(小麦)</td> <td>卵、乳、牛肉</td> </tr> <tr> <td>10日</td> <td>かまぼこ</td> <td>3g</td> <td>魚肉 ばれいしよでん粉 砂糖 発酵調味料</td> <td>小麦</td> </tr> </tbody> </table> <p>くわしくは、学校または給食センターにお尋ねください。</p> | 使用日 | 食品名 | 使用量 | 原材料 | コンタミネーション | 10日 | コロッケ | 1コ 40g | じゃがいも 玉ねぎ 砂糖 醤油(小麦・大豆) パン粉(小麦) | 卵、乳、牛肉 | 10日 | かまぼこ | 3g | 魚肉 ばれいしよでん粉 砂糖 発酵調味料 | 小麦 |
| 使用日 | 食品名 | 使用量 | 原材料 | コンタミネーション | | | | | | | | | | | | | |
| 10日 | コロッケ | 1コ 40g | じゃがいも 玉ねぎ 砂糖 醤油(小麦・大豆) パン粉(小麦) | 卵、乳、牛肉 | | | | | | | | | | | | | |
| 10日 | かまぼこ | 3g | 魚肉 ばれいしよでん粉 砂糖 発酵調味料 | 小麦 | | | | | | | | | | | | | |

| 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 |
|---|--|---|--|---|
| <p>ポークカレー☆</p> <p>ぶたにく 20 レンズまめ 10 じゃがいも 40 たまねぎ 35 にんじん 10 ローリエ 0.02 ブルーベリー 8 小麦 カレールウ 9 こしょう 0.03 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.2 みず 85</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> | <p>ミネストローネ</p> <p>ローズハム 10 たまねぎ 35 キャベツ 40 にんじん 10 トマトみずに 15 ポークパイオン 15 あかワイン 1 ローリエ 0.01 こしょう 0.03 トマトケチャップ 4 小麦 うすくちしょうゆ 2 しお 0.5 さとう 0.3 みず 50</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> | <p>マーボー豆腐</p> <p>とうふ 80 ぶたミンチ 25 たまねぎ 50 にんじん 25 あおねぎ 5 つちしょうが 0.8 ほしいたけ 0.5 にんにく 0.03 あかみそ 4 まめみそ 2 小麦 テンメンジャン 3 トウバンジャン 0.1 みりん 1 こしょう 0.02 小麦 こいくちしょうゆ 1 さとう 0.8 なたねあぶら 0.2 でんぷん 1 みず 8</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> | <p>ポトフ</p> <p>ミニウインナー 25 じゃがいも 20 だいこん 25 たまねぎ 25 キャベツ 30 にんじん 15 セロリ 1 ポークパイオン 5 しろワイン 1 ローリエ 0.01 タイム 0.01 こしょう 0.03 しお 0.4 小麦 うすくちしょうゆ 0.8 みず 45</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> | <p>あじミンチフライ</p> <p>ぶたにく 15 あぶらあげ 5 こんにやく 10 じゃがいも 20 だいこん 15 にんじん 5 あおねぎ 5 ささがきぼう 5 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 100</p> <p>(乳)牛乳 1本</p> |