

月	火	水	木	金
	<b>10日</b>		<b>11日</b>	<b>12日</b>
	ご飯		(小麦・乳)コッペパン	ご飯
	チキンカレー		フォースープ	豚汁
	シヤキシヤキ		ホキフライ	鶏肉とごぼうの煮物
	サラダ		ホキフライ (40g) 1コ なたねあぶら 8	鶏肉とごぼうの煮物
	とりにく 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		ぎゅうにく 15 ビーフン 7 はくさい 25 たまねぎ 20 にんじん 5 つちしょうが 0.5 ほししいたけ 0.5 おさけ 1 チキンスープ 5.5 こしょう 0.03 しお 0.15 ナンブラー 0.3 小麦 うすくちしょうゆ 3.3 みず 100	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 20 にんじん 5 こまつな 5 しめじ 5 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 100
	一人当たりの使用量(g) (小学校3・4年生)		ベトナム料理	オレンジ(40g)
	アレルギー表示		ベトナム料理	
	献立表のアレルギー表示に関しましては最下段の左端をご覧ください。			

<b>15日</b>	<b>16日</b>	<b>17日</b>	<b>18日</b>	<b>19日</b>
ご飯	(小麦・乳)コッペパン	わかめご飯	(小麦・乳)ブランパン	減量ご飯
うずしお汁	ABCスープ	肉じゃが	ハヤシチュー	山菜うどん
さつまいもの天ぷら	ミートペースト	かつおの竜田揚げ	アスパラガスとウインナーのソテー	肉みそ
とりにく 15 なるとかまぼこ 5 うおそうめん 7 かんそうわかめ 0.2 たまねぎ 30 えのきたけ 10 にんじん 5 あおねぎ 5 おさけ 1 小麦 うすくちしょうゆ 5 けずりぶし 1.7 みず 100	ベーコン 10 小麦 アルファベットマカロニ 6 たまねぎ 35 キャベツ 30 にんじん 10 セロリ 1 ローリエ 0.01 ポークパイオン 15 しろワイン 1 こしょう 0.03 しお 0.5 小麦 うすくちしょうゆ 1.5 みず 85	ぎゅうにく 20 つきこんにやく 20 じゃがいも 60 たまねぎ 40 にんじん 10 さやいんげん 5 みりん 1 さとう 3 小麦 こいくちしょうゆ 4.5 しお 0.1 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40	ぎゅうにく 25 レンズまめ 10 たまねぎ 40 にんじん 15 マッシュルーム 10 トマトみずに 20 あかワイン 1 小麦 ハヤシルウ 9 こしょう 0.01 トマトケチャップ 5 ウスターソース 1 しお 0.2 なたねあぶら 0.2 みず 75	とりにく 23 かまぼこ 7 小麦 うどん 50 たまねぎ 25 にんじん 5 さんさいみずに 10 さとう 0.2 しお 0.1 小麦 うすくちしょうゆ 6 けずりぶし 1.7 みず 100
ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	りんごジュース 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本

<b>22日</b>	<b>23日</b>	<b>24日</b>	<b>25日</b>	<b>26日</b>
(小麦・乳)コッペパン	(小麦・乳)米粉パン	ご飯	(小麦・乳)黒糖パン	ご飯
ビーフカレー☆	ポトフ	絹厚揚げのみそ汁	春キャベツのスープ	しょうが煮
ツナサラダ	デミグラスハンバーグ	さけフライ	ポテトサラダ	コリコリ炒め
ぎゅうにく 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	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	きぬあつあげ 20 じゃがいも 25 たまねぎ 15 たまねぎ 10 にんじん 5 こまつな 5 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 100	ベーコン 15 はるキャベツ 30 だいこん 25 たまねぎ 20 にんじん 5 パセリ 0.5 やさいパイオン 10 しろワイン 1 こしょう 0.02 しお 0.5 小麦 うすくちしょうゆ 1.2 みず 85	ぶたにく 20 ひらてん 20 こんにやく 15 じゃがいも 50 たまねぎ 35 にんじん 5 つちしょうが 0.5 さとう 1.8 小麦 こいくちしょうゆ 3.8 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40
ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本

**献立表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。
- 米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
- 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。

**30日** (小麦・乳)ココアパン

鶏肉とじゃがいものスープ

パオシユウ

とりにく 15  
りょくとうはるさめ 5  
じゃがいも 25  
チンゲンサイ 15  
たまねぎ 15  
にんじん 5  
おさけ 1  
チキンスープ 5.5  
こしょう 0.03  
小麦 こいくちしょうゆ 1.5  
小麦 うすくちしょうゆ 1.5  
しお 0.1  
みず 100

ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本

	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)	650	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
4月分平均栄養量	597	24.3(16.3%)	19.0(28.6%)	283	74	2.1	153	0.51	0.54	23	5.6	2.2

◆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、大阪産ヒビカリを使用しています。  
◆野菜等につきましては、地産産物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。  
◆22日(月)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。  
◆22日(月)は、小学校1年生が給食開始のため、パンを提供します。

今月の地場産物



ほしいたけ

交野市の農家の方が作ってくださいました。感謝して食べましょう。