

4月 学校給食予定献立表 (小学校)



二次元コードを読み取ると、ホームページにつながります。
献立表や食材の産地をみることができます。※毎月1日頃、更新予定です。



「給食の月目標」
きゅうしょくのじゅんぴや
かたづけをきちんとしよう

日田市学校給食センター
TEL23-5185 FAX23-5186

ご入学、ご進級おめでとうございます

子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、安全で安心、そしておいしい給食を提供できますよう当センター職員一同、頑張ります。宜しくお願い致します。

ご不明な点がございましたら、
日田市学校給食センターへ
お問い合わせください。

献立表の見方をお知らせします

「はし・スプーン」・・・「||」のマークの日は、おはしの準備をしてください。

「🍴」のマークの日は、スプーンを使います。スプーンは給食センターで準備します。

※おはしとスプーンの両方あった方が食べやすい献立の日には、どちらも記載します。

「献立名」「使用材料」・・・献立とその献立に使われている材料を調味料まで記載しています。

アレルギーの特定原材料28品目は**太字**にしています。(例) **ぶたにく**、**ぎゅうにゅう**など

「アレルギー表示のある加工品」・・・使用材料のうちアレルギー表示のある加工品を再掲しています。

下記の「アレルギー表示について」をご確認ください。

アレルギー表示について

◇アレルギー表示対象品目は表示義務のある特定原材料8品目及び表示を推奨している特定原材料に準ずるもの20品目です。
・特定原材料8品目…えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
【2023年3月9日消費者庁より、義務表示対象品目にくるみが追加されました】
・特定原材料に準ずる20品目…アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

◇コンタミネーション【以下:コンタミ(※1)】とは、製品にはアレルギー物質を含む原材料は使用していませんが、食品の製造工程や原材料の漁獲工程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうことがあるという意味です。

給食センターも、同一の釜やフライヤーで毎日違う料理を作るのでコンタミ調理になります。

揚げ油は、複数回使用することがあります。
その際、アレルギー表記には記載しきれない**アレルギー物質が混入(コンタミ)**している可能性があります。



◇こいくち醤油とうすくち醤油には、**小麦と大豆**が含まれます。

◇加工品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表でアレルギー表示をご確認ください。

食物アレルギーについては、「**使用材料**」と「**アレルギー表示のある加工品**」のどちらも確認してください。

日	スプーン はし	牛乳	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			キロ カロリー
						加工品名	アレルギー物質	コンタミ※1	
9日 (火)		牛乳	ごはん	ベーコンともやしのスープ	スティックベーコン たまねぎ にんじん もやし チンゲンサイ にんにく 酒 コンソメ しお こしょう しょうゆ	スティックベーコン	豚肉	小麦・卵・乳	556
				ポークチャップ	ぶたにく たまねぎ にんじん エリンギ カレーピーマン さとう しお こしょう でんぷん トマトケチャップ ウスターソースなたね油	カレーピーマン		大豆	
10日 (水)		牛乳	ごはん	すましじる	とににく とうふ ほそぎりかまほこ えのきたけ だいこん にんじん わかめ しょうゆ しお かつおだしパック	豆腐	大豆		576
				きりぼしだいこん ビーフどん	ぎゅうひきにく だいたいのなフレーク たまねぎ にんじん きりぼしだいこん えだまめ さとう しょうゆ みりん ごま でんぷん なたね油	大豆の華フレーク	大豆	枝豆	
11日 (木)		牛乳	ごはん	にくだんごとアスパラの スープ	スクールミートボール たまねぎ にんじん アスパラガス コーン ほししいたけ コンソメ 酒 しょうゆ しお こしょう でんぷん	スクールミート ボール	牛肉・豚肉・小麦・ 鶏肉・大豆		599
				あつぎりソーセージ	クックドソーセージステーキ	クックドソーセージステーキ	小麦・大豆・豚肉		
12日 (金)		牛乳	ごはん	あつあげとじゃがいもの うまに	ぶたにく ミニきぬあつあげ じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく ちくわ いんげん しょうが 酒 さとう しょうゆ みりん なたね油	ミニ絹厚揚げ	大豆		662
				いろどりやさいの たまごやき	彩り野菜の玉子 焼き	卵・小麦・大豆・豚 肉・ゼラチン		えび・かにを食 べている魚を 含む	
15日 (月)	🍴	牛乳	ごはん	ハヤシライス	ぶたにく たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ ミルポア ハイシルウ デミグラスソース トマトケチャップ コンソメ しお こしょう なたね油	ハイシルウ	小麦・大豆・牛肉	豚肉	610
				えだまめとコーンの ソテー	えだまめ コーン しょうゆ しお こしょう オリーブ油	デミグラスソース	小麦・鶏肉	鶏肉・豚肉	

日	スプーン 牛乳	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			キロ カロリー
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ※1	
16日 (火)		牛乳 ごはん	かきたまスープ	かくぎりベーコン たまねぎ にんじん カリフラワー わかめ たまご コンソメ しょうゆ しお こしょう でんぷん	角切りベーコン コンソメ	豚肉 鶏肉・豚肉		620
			ハンバーグの デミグラスソース	ミートハンバーグ ソテードオニオン デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース さとう あかワイン	ミートハンバーグ デミグラスソース	大豆・鶏肉・豚肉 小麦・鶏肉	えび・かに・卵・ 乳・落花生 (ピーナッツ)	
17日 (水)		牛乳 ごはん	がめに	とりにく さといも ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ れんこん こおりどうふ いんげん ほししいたけ しょうが 酒 さとう みりん しょうゆなたね油	凍り豆腐 さといも	大豆 大豆		665
			かぼちゃひきにくフライ	かぼちゃひきにくフライ あげ油(なたね油)	かぼちゃひき肉フライ	豚肉・大豆・小麦	えび・かに・卵・乳	
			おいおいデザート	いちごのジュレ				
18日 (木)		牛乳 ごはん	キャベツの ピリからみそいため	ぶたにく ちくわ キャベツ たけのこ たまねぎ にんじん エリンギ カラーピーマン ピーマン しょうが にんにく 酒 さとう しょうゆ あかみそ トウバンジャン なたね油 でんぷん	ちくわ カラーピーマン 赤みそ トウバンジャン	えび・かにを食 べている魚を 含む 大豆 大豆	小麦	581
			さつまいものオレンジに	さつまいも オレンジジュース さとう	オレンジジュース	オレンジ		
			ふりかけ	やさしいふりかけ(のりかつお)	やさしいふりかけ (のりかつお)		海苔はえび・か にの生息域で 採取	
			たけのこごはん	たけのこごはんのもと	筍ご飯の素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		
19日 (金)		牛乳 たけのこ ごはん	はるやさいのみそしる	とうふ じゃがいも たまねぎ アスパラガス えのきたけ あぶらあげ ももはみそ かつおだしパック	豆腐 油揚げ ももはみそ	大豆 大豆 大豆		601
			いわしのかんろに	いわしのかんろに	いわしの甘露煮	小麦・大豆		
			じばさんきゅうしょく					
22日 (月)		牛乳 ごはん	ポークカレー	ぶたにく たまねぎ にんじん じゃがいも いんげん にんにく ミルポア ウスターソース トマトケチャップ カレールウ カレーこ しお なたね油	カレールウ	小麦・乳・大豆・鶏 肉・豚肉・やまいも		675
			シークワサータルト	おこめdeシークワサータルト	お米deシークワサータルト	大豆		
23日 (火)		牛乳 ごはん	ぶたじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ じゃがいも だいこん ごぼう にんじん 白ねぎ 酒 ももはみそ かつおだしパック なたね油	豆腐 油揚げ ももはみそ	大豆 大豆 大豆		616
			アジフライ	アジフライ あげ油(なたね油)	アジフライ	小麦	卵・乳・えび	
			タレ	クッキングタレ	クッキングタレ	小麦・豚肉・大豆・りんご		
24日 (水)		牛乳 ごはん	マーボーどうふ	やきどうふ ぶたひみにく ひきわりだいず にんじん たまねぎ たら ほししいたけ しょうが にんにく 酒 さとう しょうゆ あかみそ トウバンジャン ちゅうかスープ ごま油 でんぷん	焼き豆腐 ひきわり大豆 赤みそ トウバンジャン 中華スープ ごま油	大豆 大豆 大豆 大豆 ごま ごま	小麦	575
			ハムとれんこんの いためもの	チキンハム れんこん にんにく しょうゆ しお こしょう なたね油	チキンハム	鶏肉	小麦・卵・乳	
			おやこに	とりにく こおりどうふ うすぎりかまぼこ たまねぎ にんじん たまご 白ねぎ 酒 さとう しょうゆ みりん でんぷん	凍り豆腐	大豆		
25日 (木)		牛乳 ごはん	ぎすけに	ローストだいず ミニフィッシュ ごま しょうゆ さとう	ロースト大豆 ミニフィッシュ	大豆 ごま	落花生(ピー ナッツ)・小麦・ 乳・えび カタクチイワシ はえび・かにを 捕食	629
			かんこくふううまに	ぎゅうにく じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく ちくわ スライスてんぷら しょうが にんにく ごま ごま油 さとう しょうゆ 酒 コチジャン	ちくわ ごま油 コチジャン	えび・かにを食 べている魚を 含む ごま 大豆		
26日 (金)		牛乳 ごはん	おとうふしゅうまい(2こ)	おとうふしゅうまい	お豆腐しゅうまい	小麦・大豆	えび・かにを食 べている魚を 含む	656
			ラビオリのスープ	ぶたにく ラビオリ キャベツ たまねぎ にんじん こまつな コンソメ しょうゆ しお こしょう	ラビオリ コンソメ	小麦・鶏肉・豚肉・大豆 鶏肉・豚肉		
30日 (火)		牛乳 ごはん	にくだんごのあまずあん (2こ)	にくだんご(あまずあん)	肉団子(甘酢あん)	小麦・ごま・大豆・ 鶏肉	乳・卵	571
			日田産の材料は、米、油揚げ、こんにゃく、もやし、えのきたけ、チンゲンサイ、アスパラガス たけのこ(一部)、手作りみそ(ももはみそ)です。		都合により、材料や献立の一部を変更する場 合があります。ご了承ください。		平均栄養価	



魚には骨があります。うずらの卵やこんにゃくなど、口の中ですべりやすい食材もあります。
注意して落ち着いて食べるようにしましょう。



おしらせ

「じばさんきゅうしょく(地場産給食)」とは

給食では、日田産や大分県産のものを使うように心掛けています。この日は特に地元の食材を使っています。
※その他にも「〇〇こんだて」という日があります。給食時間の放送や、学校に掲示する盛り付け表に
詳しいことを載せる予定です。ご家庭で話題にしていただけると嬉しいです。