

4月 学校給食予定献立表 (中学校)



《給食の月目標》
給食の準備や
片付けをきちんとしよう



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ができます。※毎月1日頃、更新予定です。

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	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	ご飯	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 塩 こしょう しょうゆ	スティックベーコン	豚肉	小麦・卵・乳	641
				ポークチャップ	豚肉 たまねぎ にんじん エリンギ カレーピーマン さとう 塩 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	ご飯	すまし汁	鶏肉 豆腐 細切りかまぼこ えのきたけ だいこん にんじん わかめ しょうゆ 塩 かつおだしパック	豆腐	大豆		666
				切干大根ビーフ丼	牛ひき肉 大豆の華フレーク たまねぎ にんじん 切干大根 枝豆 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 枝豆	大豆 大豆		
11日(木)		牛乳	ご飯	肉団子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 干しいたけ コンソメ 酒 しょうゆ 塩 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		667
				厚切りソーセージ	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	ご飯	厚揚げとじゃがいものうま煮	豚肉 ミニ絹厚揚げ じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく 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		745
				彩り野菜の玉子焼き	彩り野菜の玉子焼き	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	ご飯	がめ煮	鶏肉 さといも ごぼう にんじん こんにやく たけのこ れんこん 凍り豆腐 いんげん 干しいたけ しょうが 酒 さとう みりん しょうゆ なたね油	凍り豆腐	大豆		800
				かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃひき肉フライ 揚げ油(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	
				お祝いデザート	いちごのジュレ				

郷土料理で
入学・進級
お祝いこんだて

日	スプ はし ん	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	ご飯	キャベツの ピリ辛味噌炒め	豚肉 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 赤みそ トウバンジャンなたね油 でんぷん	ちくわ		えび・かにを食 べている魚を 含む	670	
					カラーピーマン		大豆			
					赤みそ	大豆	小麦			
				さつまいものオレンジ煮	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		
17日 (水)		牛乳	ご飯	ハヤシライス	豚肉 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 塩 こしょう なたね油	ハイシルウ	小麦・大豆・牛肉	豚肉	703	
					デミグラスソース	小麦・鶏肉	えび・かに・卵・ 乳・落花生 (ピーナッツ)			
				枝豆とコーンのソテー	枝豆 コーン しょうゆ しお こしょう オリーブ油	枝豆	大豆			
18日 (木)		牛乳	ご飯	かきたまスープ	角切りベーコン たまねぎ にんじん カリフラワー わかめ 卵 コンソメ しょうゆ 塩 こしょう でんぷん	角切りベーコン	豚肉		729	
					コンソメ	鶏肉・豚肉				
				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 赤ワイン	ミートハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉			
				デミグラスソース	小麦・鶏肉	えび・かに・卵・ 乳・落花生 (ピーナッツ)				
19日 (金)		牛乳	筍ご飯	筍ご飯	筍ご飯の素	筍ご飯の素	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		673	
					豆腐 じゃがいも たまねぎ アスパラガス えのきたけ 油揚げ ももはみそ かつおだしパック	豆腐	大豆			
					油揚げ	大豆				
				いわしの甘露煮	いわしの甘露煮	いわしの甘露煮	小麦・大豆			
22日 (月)		牛乳	ご飯	ポークカレー	豚肉 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 カレー粉 塩 なたね油	カレールウ	小麦・乳・大豆・鶏 肉・豚肉・やまいも		685	
					シーチキン ブロッコリー カリフラワー コーン しょうゆ 塩 こしょう なたね油					
23日 (火)		牛乳	ご飯	親子煮	鶏肉 凍り豆腐 うす切りかまぼこ たまねぎ にんじん 卵 白ねぎ 酒 さとう しょうゆ みりん でんぷん	凍り豆腐	大豆		727	
					ロースト大豆 ミニフィッシュ ごま しょうゆ さとう	ロースト大豆	大豆	落花生(ピー ナッツ)・小麦・ 乳・えび		
				ぎすけ煮		ミニフィッシュ	ごま	カタクチイワシ はえび・かにを 捕食		
24日 (水)		牛乳	ご飯	韓国風うま煮	牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく ちくわ スライス天ぷら 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		えび・かにを食 べている魚を 含む	737	
					ごま油	ごま				
				お豆腐しゅうまい(2個)	お豆腐しゅうまい	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		
25日 (木)		牛乳	ご飯	豚汁	豚肉 豆腐 油揚げ 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	大豆		716	
					油揚げ	大豆				
					ももはみそ	大豆				
				アジフライ	アジフライ 揚げ油(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			
26日 (金)		牛乳	ご飯	麻婆豆腐	焼き豆腐 豚ひき肉 ひきわり大豆 にんじん たまねぎ にら 干しいたけ しょうが にんにく 酒 さとう しょうゆ 赤みそ トウバンジャン 中華スープ ごま油 でんぷん	焼き豆腐	大豆		664	
					ひきわり大豆	大豆				
				赤みそ	大豆	小麦				
				トウバンジャン	大豆					
				中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉					
				ごま油	ごま					
				ハムとれんこんの炒め物	チキンハム れんこん にんにく しょうゆ 塩 こしょう なたね油	チキンハム	鶏肉	小麦・卵・乳		
30日 (火)		牛乳	ご飯	ラビオリのスープ	豚肉 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 塩 こしょう	ラビオリ	小麦・鶏肉・豚肉・大豆		638	
					コンソメ	鶏肉・豚肉				
				肉団子の甘酢あん(2個)	肉団子(甘酢あん)	肉団子(甘酢あん)	小麦・ごま・大豆・鶏肉	乳・卵		
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	697



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

「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。