

れい わ ねん ど が つ がっこうきゅうしよくよていこんだてひょう
令和8年度 5月 学校給食予定献立表

《給食の月目標》
 食事のマナーを身につけよう



牛乳は毎日つきます

日田市前津江学校給食共同調理場 TEL/FAX53-2201

日	スプ はし リン	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			小学校 キロ カロリー	中学校 キロ カロリー
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ※1		
1日 (金)		むぎ はん 麦ご飯	わかたけじる 若竹汁	たけのこ わかめ 豆腐 にんじん 小松菜 しょうゆ 塩 かつおだしパック	豆腐	大豆		571	698
			ハンバーグの おろしソースかけ	ミートハンバーグ おろし大根 しょうゆ 酢	ミートハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉			
			こどもの日ゼリー	こどもの日ゼリー	こどもの日ゼリー	大豆・りんご			
7日 (木)		コッペ パン	スープぎょうざ	豚肉 キャベツ にんじん もやし 干し椎茸 スープぎょうざ 白ねぎ 塩 しょうゆ 新スープストック中華 こしょう	スープぎょうざ	小麦・豚肉・鶏肉・ 大豆	えび・くる み・卵・乳	621	700
			ぎゅうにく 牛肉コロッケ	牛肉コロッケ 食用植物油脂(揚げ油)	牛肉コロッケ	小麦・乳・牛肉・大 豆	卵		
			レーズンクリーム	レーズンクリーム	レーズンクリーム	乳・大豆	小麦・落花生 (ピーナッツ)		
8日 (金)	○	むぎ はん 麦ご飯	ハヤシライス	豚肉 たまねぎ にんじん しめじ サラダ油 赤ワイン ハヤシフレーク ウスターソース トマトケチャップ トマトピューレー 塩 こしょう	ハヤシフレーク	小麦・大豆・豚肉		606	752
			コーンポテト	ベーコン じゃがいも コーン バター パセリ 塩	ベーコン バター	乳・卵・豚肉・大豆 乳			
地場産給食の日									
11日 (月)		むぎ はん 麦ご飯	みそ汁	豆腐 油揚げ たまねぎ にんじん えのきたけ 小松菜 白ねぎ 合わせみそ かつおだしパック	豆腐	大豆		561	689
			プルコギ	豚肉 たまねぎ パプリカ もやし 生姜 干し椎茸 にんにく 酒 砂糖 みりん しょうゆ コチジャン ごま ごま油	コチジャン ごま油	大豆 ごま			
12日 (火)		ひじき はん ご飯	ひじきご飯	鶏ひき肉 にんじん ひじき 油揚げ いんげん しょうゆ 酒 砂糖 塩 サラダ油	ひじき		えび・かにの混 ざる漁法で収 穫	547	680
			さわにじる 沢煮汁	ごぼう にんじん 干し椎茸 たけのこ 糸こんにゃく 塩 しょうゆ でんぷん 白ねぎ えのきたけ 小松菜 サラダ油	油揚げ	大豆			
			や 焼きチキンナゲット	チキンナゲット	チキンナゲット	小麦・鶏肉・大豆	乳・卵		
13日 (水)		むぎ はん 麦ご飯	とんこつ春雨	豚肉 生姜 にんにく たまねぎ にんじん 干し椎茸 香露白湯 サラダ油 しょうゆ 新スープストック中華 キャベツ 春雨 小松菜 塩 こしょう ごま油	香露白湯	豚肉		613	713
			カツオカツ	カツオカツ 食用植物油脂(揚げ油)	カツオカツ	小麦・大豆	えび・卵・乳		
			しほく 1食ソース	クッキングたれ	クッキングたれ	小麦・豚肉・大豆・りんご			
地場産給食の日									
14日 (木)	○	コッペ パン	かき玉コーンスープ	豆腐 たまねぎ クリームコーン コーン 小松菜 えのきたけ 卵 しょうゆ 塩 新スープストック中華 こしょう でんぷん	豆腐	大豆		558	704
			ぶたにく 豚肉とキャベツの オイスターソース炒め	豚肉 にんじん いんげん キャベツ たけのこ にんにく ごま油 トウバンジャン 合わせみそ 砂糖 オイスターソース	ごま油	ごま			
			マーシャルビーンズ (チョコクリーム)	マーシャルビーンズ	マーシャル ビーンズ	乳・大豆	小麦・落花生 (ピーナッツ)		
15日 (金)	○	むぎ はん 麦ご飯	ポークカレー	豚肉 大豆 じゃがいも たまねぎ 酒 にんじん にんにく カレーフレーク ミルポア(たまねぎ・にんじん) カレー粉 ウスターソース スキムミルク チーズパウダー サラダ油	カレーフレーク	小麦・乳・大豆・鶏肉・ 豚肉・やまいも		659	823
			フルーツヨーグルト	パイン みかん もも ヨーグルト	ヨーグルト	乳			
18日 (月)		むぎ はん 麦ご飯	じゃがいものうま煮	鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく キャロットミニがんと サラダ油 いんげん 生姜 酒 砂糖 しょうゆ	キャロット ミニがんと	大豆	えび・かに・小 麦・卵・乳	586	719
			きぼだいこん 切り干し大根の ツナごま炒め	ツナ 切り干し大根 小松菜 しょうゆ 砂糖 ごま ごま油	ツナ	大豆			
			ツナごま炒め	ツナ 切り干し大根 小松菜 しょうゆ 砂糖 ごま ごま油	ごま油	ごま			
19日 (火)		むぎ はん 麦ご飯	豚汁	豚肉 油揚げ じゃがいも ごぼう 大根 こんにゃく にんじん 干し椎茸 白ねぎ 酒 合わせみそ サラダ油	油揚げ	大豆		609	717
			いわしのおかか煮	いわしのおかか煮	いわしのおかか煮	小麦・大豆			

日	ス プ リ ン	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	キロ カロリー
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ※1		
20 日 (水)		むぎ はん 麦ご飯	キムチ鍋	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 にんじん 朝鮮漬け チンゲンサイ 酒 砂糖 しょうゆ 合わせみそ ごま油 ごま	ミニ絹厚揚げ	大豆		617	736
			茎わかめの炒め煮	スライス天ぷら 茎わかめ にんじん いんげん こんにゃく 砂糖 みりん しょうゆ サラダ油	朝鮮漬け	りんご			
			ヨーグルト	ソファールプレーンヨーグルト	合わせみそ	大豆	小麦		
21 日 (木)	○	まあい パン	ポークビーンズ	豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん いんげん 大豆 トマトケチャップ コンソメ デミグラスソース ウスターソース 赤ワイン 黒砂糖 塩 こしょう サラダ油	コンソメ	大豆・牛肉		644	744
			チーズはんぺんフライ	チーズはんぺんフライ 食用植物油脂(揚げ油)	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)		
			りんごジャム	りんごジャム	チーズはんぺん フライ	小麦・卵・乳・大 豆・魚介類	えび・かに		
22 日 (金)		すく 少なめ むぎ はん 麦ご飯	肉うどん	牛肉 砂糖 しょうゆ うどん ごぼう にんじん 白ねぎ 干し椎茸 サラダ油 酒 みりん	うどん	小麦	卵・乳・大豆・ ゼラチン・ご ま・鶏肉・豚 肉・さば	543	674
			カリフラワーの カレーソテー	ツナ カリフラワー コーン サラダ油 砂糖 カレー粉 しょうゆ	ツナ	大豆			
25 日 (月)		むぎ はん 麦ご飯	韓国風うま煮	豚肉 じゃがいも 大根 にんじん ちくわ スライス天ぷら 白ねぎ にんにく サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 コチジャン	ちくわ	大豆	卵・小麦・ えび・かにを食 べている魚を 含む	568	700
			いかコーンソテー	いか ベーコン コーン 小松菜 白ワイン コンソメ こしょう サラダ油	コチジャン	大豆	えび		
26 日 (火)		ゆかり はん ご飯	ゆかりご飯	ゆかり				556	683
			けんちん汁	豆腐 じゃがいも にんじん ごぼう 干し椎茸 こんにゃく 白ねぎ 大根 酒 しょうゆ 砂糖 ごま油	豆腐	大豆			
			豚肉の生姜炒め	豚肉 たまねぎ こんにゃく にら しょうゆ にんじん 生姜 酒 みりん サラダ油	ごま油	ごま			
27 日 (水)		むぎ はん 麦ご飯	親子丼	鶏肉 卵 ちくわ たまねぎ にんじん 白ねぎ 酒 しょうゆ 砂糖 みりん てんぷん かつおだしパック サラダ油	ちくわ	大豆	卵・小麦・ えび・かにを食 べている魚を 含む	641	790
			炒めごぼうサラダ	ツナ ごぼう にんじん 砂糖 酢 しょうゆ	ツナ	大豆			
			1食ごまドレッシング	1食ごまドレッシング	1食ごまドレッシング	小麦・ごま・大豆			
28 日 (木)		コッペ パン	焼きビーフン	豚肉 いか ちくわ ビーフン キャベツ にんじん たまねぎ 干し椎茸 しょうゆ 塩 こしょう ごま油	いか	いか	えび	622	768
			トマトオムレツ	トマトオムレツ	ちくわ	大豆	卵・小麦・ えび・かにを食 べている魚を 含む		
			チーズ	型抜きチーズ	ごま油	ごま	卵・大豆・鶏肉		
29 日 (金)		むぎ はん 麦ご飯	豊後汁	豚肉 じゃがいも ごぼう こんにゃく にんじん 干し椎茸 白ねぎ やせうま麺 油揚げ 酒 合わせみそ サラダ油	やせうま麺	小麦	そば・卵・乳・落 花生(ピーナツ) ・え び・かに・くる み	539	672
			うるめいわし丸干し揚げ	うるめいわし 食用植物油脂(揚げ油)	合わせみそ	大豆	小麦		

◆日田産の材料は、
米、豆腐、こんにゃく、
えのきたけ、たけのこ(一部)です。



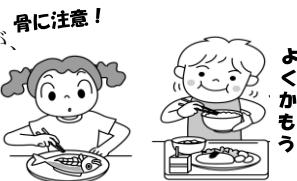
二次元コードを読み取ると、ホームページにつながります。献
立表や食材の産地をみることができます。
※毎月1日頃、更新予定です。



◆アレルギー表示対象品目は表示義務のある特定原材料9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9品目...えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、カシューナッツ
・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、ピスタチオ、キウイフルーツ、
牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、
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。
調理場も、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。
◆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。
おはしで小さく切って食べやすくしたり、注意して落ち着いて食べるようにしましょう。
◆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。