

学校給食献立表(南部学校給食センターB) 令和4年度4月分(4/12~4/28) 姫路市教育委員会

		4月12日(火)	4月13日(水)	4月14日(木)	4月15日(金)	4月18日(月)
献立	ご飯 牛乳 みそ汁 ポテトささみカツ ごぼうの炒め物	パン 牛乳 コーンスープ スティックハンバーグのソース焼き アスパラガスのソテー	-入学・進級おめでとう献立- ご飯 牛乳 ハッシュドビーフ さげの(パジル)焼き もやしのサラダ スイートポテト		黒砂糖パン 牛乳 春野菜のスバゲティ 鶏肉のスライス揚げ ポテトサラダ	ご飯 牛乳 キムチスープ 揚げギョウザ チャプチェ 韓国のおり
	献立	献立	献立	献立	献立	献立
材料	ご飯 牛乳 豆腐 油揚げ わかめ キャベツ たまねぎ にんじん 葉ねぎ みそ 煮干し(だし)	パン 牛乳 コーンクリーム とうもろこし ベーコン たまねぎ じゃがいも にんじん パセリ バター 牛乳 米粉 チキンスープ 塩 こしょう	ご飯 牛乳 牛肉 ワイン風調味料 たまねぎ にんじん エリンギ サラダ油 米粉 ポークスープ トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース こいくちしょうゆ 砂糖 塩 こしょう	ご飯 牛乳 さげ ワイン風調味料 パジルペースト オリーブ油 塩 こしょう 黒こしょう もやし きゅうり にんじん ポークハム うすくちしょうゆ 米粉 サラダ油 砂糖 塩 お米deスイートポテト	パン 黒砂糖 牛乳 スバゲティ 塩 サラダ油 ポークハム たまねぎ グリーンアスパラガス にんじん エリンギ しめじ うすくちしょうゆ こしょう オリーブ油 鶏肉 塩 こしょう クッキングスライス ワイン風調味料 でんぷん 油 じゃがいも きゅうり にんじん サラダドレッシング 塩 こしょう	ご飯 牛乳 豚肉 サラダ油 はくさいキムチ 豆腐 たまねぎ にんじん にら えのきたけ チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 ギョウザ 油 牛肉 しょうが にんにく はるさめ にんじん 葉ねぎ たけのこ しいたけ サラダ油 ごま うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 こしょう ごま油 韓国のおり
	材料	材料	材料	材料	材料	材料
		4月19日(火)	4月20日(水)	4月21日(木)	4月22日(金)	4月25日(月)
献立	ご飯 牛乳 ばち汁 さわらのゆずみそ焼き 五目煮豆	パン 牛乳 野菜シチュー ウインナーの香り揚げ キャベツとハムのサラダ	ご飯 牛乳 八宝菜 シュンユイ 炒めナムル	ご飯 牛乳 中華スープ 牛肉と大豆の炒め物 切り干し大根のごま和え	ご飯 牛乳 肉じゃが さばの竜田揚げ ひじきとコーンの炒め煮	
	献立	献立	献立	献立	献立	献立
材料	ご飯 牛乳 そうめんばち 油揚げ たまねぎ にんじん しいたけ 葉ねぎ うすくちしょうゆ 昆布(だし) 削り節(だし)	パン 牛乳 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん エリンギ とうもろこし コーンクリーム グリーンアスパラガス サラダ油 米粉 豆乳 チキンスープ こしょう チキンウインナー 天ぷら粉 パジル 塩 油	ご飯 牛乳 豚肉 えび キャベツ にんじん たまねぎ 葉ねぎ うすら卵 たけのこ しいたけ しょうが サラダ油 チキンスープ うすくちしょうゆ 砂糖 でんぷん 塩 こしょう ごま油 米酢 ホキ 塩 こしょう でんぷん 油 根深ねぎ サラダ油 清酒 しょうが こいくちしょうゆ 砂糖 でんぷん ごまつな もやし 塩 にんじん サラダ油 うすくちしょうゆ 砂糖 ごま ごま油	ご飯 牛乳 大豆 たまねぎ にんにく しょうが 大豆 ピーマン パプリカ サラダ油 清酒 砂糖 こいくちしょうゆ 塩 オイスターソース みそ 切り干しだいこん ごまつな 塩 ごま うすくちしょうゆ 砂糖 米酢	ご飯 牛乳 牛肉 じゃがいも 豆腐 たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 牛肉 たまねぎ にんにく しょうが 大豆 ピーマン パプリカ サラダ油 清酒 砂糖 こいくちしょうゆ 塩 オリーブオイル みそ ひじき とうもろこし にんじん ベーコン 砂糖 こいくちしょうゆ サラダ油	
	材料	材料	材料	材料	材料	材料

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱくしつ・むぎしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいしかぶつ・しほう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)

特定原材料表示

卵

乳製品

小麦

そば

落花生

えび

かに

(ピーナッツ)

学校給食献立表(南部学校給食センターB) 令和4年度4月分(4/12~4/28) 姫路市教育委員会

		4月26日(火)		4月27日(水)		4月28日(木)		4月平均 栄養量 (中学校)																				
献立	ご飯 牛乳 アレルギーマーク あじフライ パンパニジー		パン 牛乳 ビーフンスープ 鶏肉のスパイス焼き ごまつなと大豆のサラダ ブルーベリージャム		わかめご飯 牛乳 かやくうどん ごぼうのかき揚げ(米粉) もやしのごま酢炒め			エネルギー	761kcal																			
	<input type="checkbox"/> ご飯 <input type="radio"/> 牛乳 <input type="radio"/> 鶏卵 <input type="radio"/> チキンハム <input type="triangle-up"/> コーンクリーム <input type="triangle-up"/> とうもろこし <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="triangle-up"/> チンゲンサイ <input type="triangle-up"/> チキンスープ <input type="triangle-up"/> うすくちしょうゆ <input type="triangle-up"/> 清酒 <input type="triangle-up"/> 塩 <input type="triangle-up"/> こしょう <input type="checkbox"/> でんぷん <input type="checkbox"/> あじフライ <input type="checkbox"/> 油 <input type="radio"/> ささみ油漬け <input type="triangle-up"/> きゅうり <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> キャベツ <input type="checkbox"/> 塩 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> 米酢 <input type="checkbox"/> 砂糖 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> ごま油	<input type="checkbox"/> パン <input type="radio"/> 牛乳 <input type="radio"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> ビーフン <input type="radio"/> 厚揚げ <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> しいたけ <input type="triangle-up"/> チンゲンサイ <input type="triangle-up"/> チキンスープ <input type="triangle-up"/> うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 塩 <input type="checkbox"/> こしょう <input type="checkbox"/> ごま油 <input type="radio"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 塩 <input type="checkbox"/> こしょう <input type="checkbox"/> クッキングスパイス <input type="checkbox"/> オリーブ油 <input type="checkbox"/> ワイン風調味料 <input type="triangle-up"/> ごまつな <input type="triangle-up"/> キャベツ <input type="radio"/> ポークハム <input type="radio"/> 大豆 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> サラダドレッシング <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 塩 <input type="checkbox"/> こしょう <input type="triangle-up"/> ブルーベリージャム	<input type="checkbox"/> ご飯 <input type="radio"/> わかめ <input type="radio"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> うどん <input type="triangle-up"/> キャベツ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> 葉ねぎ <input type="radio"/> 鶏肉 <input type="triangle-up"/> しいたけ <input type="checkbox"/> 砂糖 <input type="checkbox"/> 清酒 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> こいくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 削り節(だし) <input type="triangle-up"/> ごぼう <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="radio"/> くきわかめ <input type="checkbox"/> 塩 <input type="checkbox"/> 天ぷら粉(米粉) <input type="checkbox"/> 油 <input type="radio"/> ポークハム <input type="triangle-up"/> もやし <input type="triangle-up"/> にら <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="checkbox"/> 砂糖 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 米酢 <input type="checkbox"/> 塩 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> サラダ油		たんぱく質	29.9g	脂質	28.7%	カルシウム	328mg	鉄	2.7mg	ビタミン	A	263μgRAE	B1	0.46mg	B2	0.59mg	C	29mg	食塩相当量	3.3g	食物繊維	6.4g	マグネシウム	99mg	亜鉛

ご入学、ご進級 おめでとうございます。

★姫路市南部エリア12中学校・義務教育学校後期課程の学校給食は、南部学校給食センターで調理し、配達車で学校へ届ける「共同調理場(給食センター)方式」により実施します。

★おかず類は給食センターで調理し、学校へ届けます。

★ご飯・パン・牛乳は、それぞれ業者から直接学校に届けられます。

★ご飯の日は、月・火・木の週3回です。

パンの日は、水・金の週2回です。

ただし、行事食や食育の日などはご飯になります。

★毎月19日は「食育の日」で、郷土料理などの和食や地場産物を使うなど、食に関する視点をふまえた献立をとり入れます。

(19日に給食がない月は、その前の給食実施日になります)

★子ども達に伝えていきたい伝統的な「行事食」などをとり入れています。

★よくかんで食べることの意識づけのために、月1回 のマークをつけ「カミカミ献立」を実施します。

★食物アレルギーに対応して除去食を実施しています。除去食対応を行う献立は、献立名を白抜きで表示しています。

そば・落花生(ピーナッツ)は使用しません。(そばは、同一工場、製造ライン使用による加工食品も使用しません)

また、卵を原料としたマヨネーズは使用しません。

★給食に関するご意見ご感想などありましたら、給食センターへご連絡ください。

南部学校給食センター TEL.079-230-1866
FAX.079-236-4788

特定原材料表示について

使用材料に表示義務のある下記の7品目のアレルギーを含むものを材料名の右にイラストで表示しています。

また、落花生(ピーナッツ)は、同一工場、製造ライン使用による加工食品を使用した場合は で表示しています。

その他の推奨品目については、各学校に配付している「食品のアレルギー表示一覧」で確認できます。加工食品等については、複数のアレルギーを含むものもあります。注意してご覧ください。

卵: 乳製品: 小麦: そば:

落花生: (ピーナッツ) えび: かに:

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱく質・むぎしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)

特定原材料表示

