

2021年(令和3年)4月分 学校給食献立表(小学校)第1地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
 ※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食食物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

日・曜	12日・月	13日・火	15日・木	16日・金	19日・月	20日・火	21日・水
献立名	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものみそしる ツナおから でんぶ	コッペパン ぎゅうにゅう いんげんめとコーンのポタージュ きびごこのからあげ	コッペパン ぎゅうにゅう やきいすーぷ グリーンアスパラガスのソテー あまなつみかん	こもりごはん ぎゅうにゅう あじうつけり ごもくうどん ひじきとだいずのもの	ごはん ぎゅうにゅう はちじる たけのこのりからいため ひじきふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう ミネストローネ ごまじゃこサラダ	ごはん ぎゅうにゅう のみそしる ホイコーロー
材料名	じゃがいも にんじん たまねぎ わかめ(塩蔵) うす揚げ ねぎ みそ けずり節 水	鶏肉 調理ワイン じゃがいも にんじん たまねぎ 鶏実油 ホールコーン(水煮) いんげん(乾燥) パセリ 米粉 大豆乳 スープベース(丸鶏) 塩 こしょう 水	鶏肉 酒 にんじん たまねぎ ホールコーン(水煮) ほうれんそう うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 ごぼう でんぶ けずり節 水	味付けのり うどん(冷凍) うす揚げ にんじん たまねぎ じゃがいも かまぼこ わかめ(塩蔵) うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 塩 だし昆布 けずり節 水	そうめんばち かまぼこ うす揚げ にんじん たまねぎ じゃがいも 干しいたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ だし昆布 けずり節 水	鶏肉 調理ワイン にんじん たまねぎ じゃがいも トマト(水煮) きんときまめ(乾燥) パセリ 綿実油 ケチャップ 砂糖 ウスターソース 塩 こしょう チキンブイオン 水	ふ にんじん たまねぎ うす揚げ わかめ(塩蔵) ねぎ みそ いりこ 水
おから(乾燥)	2						
ツナ(オイル漬け)	10						
竹輪(煮込み用)	5						
つきこんにゃく	3						
にんじん	5						
干しいたけ	0.3						
うす揚げ	3						
ねぎ	0.5						
綿実油	0.5						
砂糖	2						
こいくちしょうゆ	1.5						
うすくちしょうゆ	1						
酒	0.3						
だし汁	15						
けずり粉	2.5						
あおのり	0.1						
砂糖	0.5						
こいくちしょうゆ	1						
本みりん	0.5						
水	1.5						
ごま	1.5						
エネルギー 蛋白質	563kcal / 20.5g	573kcal / 24.5g	508kcal / 19.2g	589kcal / 21.9g	576kcal / 20.4g	521kcal / 19.6g	561kcal / 19.8g

選挙のお知らせ

投票日 未来を変える だいいじな日

宝塚市長選挙

投票日

4月11日(日)

(令和3年度 明るい選挙 啓発標語入賞作品)

日・曜	22日・木	23日・金	26日・月	27日・火	28日・水	30日・金
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスープ にらじゃが いちごジャム	ごはん ぎゅうにゅう わかたけじる さばのつけ だいいずのつかみそ	ごはん ぎゅうにゅう キャベツ わふうサラダ	コッペパン ぎゅうにゅう たまたごスープ じゃがいものちゅうかいため オレンジかん	たけのこごはん ぎゅうにゅう キャベツのみそしる クープイリチー	ごはん ぎゅうにゅう もずくじる ふたじゃがに
材料名	はるさめ 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ もやし 干しいたけ レタス うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 ごしょう けずり節 水	たけのこ(ゆで) 豆腐 かまぼこ わかめ(塩蔵) にんじん みつば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 綿実油 カレー粉 小麦粉 バター スープベース(丸鶏) ウスターソース ケチャップ こいくちしょうゆ さば しょうが 砂糖 本みりん 酒 水	合いびきミンチ 調理ワイン にんじん たまねぎ じゃがいも にんにく しょうが うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 ごしょう でんぶ けずり節 ウスターソース ケチャップ 綿実油 スープベース(丸鶏) ウスターソース 小麦粉 バター ごしょう でんぶ けずり節 水	卵 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ じゃがいも はるさめ しょうが うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 ごしょう でんぶ けずり節 ウスターソース ケチャップ 豚肉 酒 じゃがいも にんじん ピーマン しょうが 綿実油 砂糖 こいくちしょうゆ 塩 ごしょう ごま油 みそ 綿実油 塩 こしょう	精白米 だし昆布 水 たけのこ(ゆで) うす揚げ うすくちしょうゆ 酒 本みりん 塩 キャベツ にんじん たまねぎ うす揚げ ねぎ みそ いりこ 水 豚肉 酒 角切り昆布 切り干し大根 茶ごんにゃく 綿実油 砂糖 こいくちしょうゆ ごま油	鶏肉 豆腐 酒 もずく にんじん かまぼこ しめじ みつば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 本みりん けずり節 水
いちご	30					
砂糖	6					
水あめ	3					
ワイン(白)	1					
レモン	1					
コーンスターチ	1					
エネルギー 蛋白質	570kcal / 20.0g	656kcal / 28.5g	661kcal / 20.8g	592kcal / 20.7g	534kcal / 19.5g	568kcal / 21.4g

アレルギー表記の見方
 ~除去食対応マークについて~

宝塚市の食物アレルギー対応は「卵、えび、かに、いか、たこ、貝類」の6品目の完全除去対応に統一します。
 それに伴い、献立表の表記を一部変更しますので、献立確認の参考にしてください。

※除去食対応をする献立名に◇マークをつけます。
 ※対象6品目には注意喚起のため、食材名に◆マークをつけます。

(例)「八宝菜」の場合

日・曜	6日・月
献立名	ごはん ぎゅうにゅう あらめしのしらすあえ
材料名	豚肉 酒 糸こんにゃく じゃがいも にんじん たまねぎ 綿実油 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん 砂糖 水

八宝菜は除去食対応可能な献立ですので、
 ◇はっほうさい
 と記しています。
 材料のうち、
 いか◆
 うすら卵◆
 を除去することを表しています。

注)ただし、調理工程の都合で、除去できない場合、または除去することでメニューとして成り立たない場合などは、献立名に(除去食対応不可)を記しますので、お弁当の用意をお願いします。

文部科学省の指針に基づき安全性を最優先とする対応です。
 ご理解くださいますようお願いいたします。