

2021年(令和3年)4月分 学校給食献立表(中学校)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「学校給食用物資配合表」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	米飯 牛乳 若竹汁 回鍋肉 ひじきのふりかけ	コッペパン 牛乳 ◇コーン卵スープ じゃがいものそばろ煮 いちごヨーグルト	丸型パン 牛乳 野菜スープ あじのフライ ソース 清見オレンジ	赤飯 牛乳 黒ごま 赤出し 切り干し大根の煮物	米飯 牛乳 じゃがいもの味噌汁 卵の花いり 鰻のふりかけ	コッペパン 牛乳 ◇えびと春雨のスープ 卵ビーンズ いちご・ミルクプリン	麦入りごはん 牛乳 キーマカレー さばと大根のサラダ	
材料名	たけのこ(ゆで) 豆腐 かまぼこ にんじん わかめ(塩蔵) かつぱ うすくちしょうゆ 塩 だし昆布 けずり節 水	卵◆ にんじん たまねぎ 干しいたけ ホールコーン(水煮) ほうれんそう うすくちしょうゆ 塩 こしょう でんぶん スープベース(丸鶏) 水	豚肉 酒 ホールコーン(水煮) キャベツ たまねぎ にんじん 酒 しょうが みそ 絹実油 みそ テンメンジャン こいくちしょうゆ	もち米 精白米 大豆 キャベツ たまねぎ にんじん みそ けずり節 水 ごま たい 酒 たまねぎ わかめ(塩蔵) えのきたけ みつば 八丁みそ 干しいたけ みどりしょうゆ 砂糖 水 パン粉 コン油	鶏肉 鶏白湯 小豆 塩 酒 水 ごま たい 酒 たまねぎ わかめ(塩蔵) えのきたけ みつば 八丁みそ 干しいたけ みどりしょうゆ 砂糖 水 切り干し大根 鶏肉 にんじん うす揚げ 絹実油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒 本みりん だし汁	じゃがいも うす揚げ にんじん もやし たまねぎ にんじん みそ けずり節 水 おから(乾燥) 水 鶏肉 酒 にんじん ねぎ 干しいたけ こいくちしょうゆ 砂糖 水 だし汁 なまりぶし にんじん しょうが 酒 こいくちしょうゆ 塩 こしょう チリパウダー 水 いちご 砂糖 ワイン(白) 牛乳 アガー 砂糖 水	はるさめ えび◆ 酒 にんじん レタス たまねぎ 干しいたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう でんぶん けずり節 水 豚肉 調理ワイン 大豆(乾燥) トマトソース たまねぎ にんじん 絹実油 ケチャップ トマトピューレ ウスターソース とんかつソース 砂糖 こいくちしょうゆ 塩 こしょう チリパウダー 水 いちご 砂糖 ワイン(白) 牛乳 アガー 砂糖 水	精白米 おおむぎ 水 豚肉ミンチ 調理ワイン いんげんまめ(乾燥) じゃがいも たまねぎ にんにく しょうが 綿実油 小麦粉 綿実油 カレー粉 豆乳 トマトピューレ ウスターソース たまねぎ にんじん とんかつソース トマト(水煮) ガラムマサラ パプリカ 塩 こしょう スープベース(丸鶏) 水 さば(オイル漬け) キャベツ だいこん 塩 うすくちしょうゆ 酢 砂糖 絹実油
エネルギー 蛋白質	731kcal / 27.5g	705kcal / 26.0g	741kcal / 28.4g	738kcal / 30.1g	705kcal / 28.2g	727kcal / 26.8g	841kcal / 27.0g	

選挙のお知らせ

投票日 未来を変える だいじな日

4月11日(日)

投票日

宝塚市長選挙

(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	小型パン 牛乳 シャージャー麺 豆腐チャンプルー	米飯 牛乳 利久汁 ひじきと大豆の煮物 さばのふりかけ	米飯 牛乳 筑前煮 ごまじゃこサラダ	コッペパン 牛乳 いんげん豆ときのこのポタージュ あらめのしらすあえ	米飯 牛乳 ミョック さわらのチョリム 大豆もやしの炒めナムル	米飯 牛乳 ◇ふの卵とじ ひじきとごぼうのごまサラダ
材料名	豚肉ミンチ 酒 にんにく ごま油 絹実油 砂糖 トウバンジャン ごま 中華めん(冷凍) にんじん もやし ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 塩 こしょう けずり節 水	卵◆ にんじん たまねぎ じゃがいも ねぎ みそ ねりごま ごま けずり節 水 鶏肉 酒 大豆(乾燥) ひじき(乾燥) 竹輪(煮込み用) にんじん 絹実油 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん だし汁	鶏肉 酒 厚揚げ 調理ワイン 竹輪(煮込み用) じゃがいも たまねぎ にんじん ごぼう さんどまめ しょうが ホールコーン(水煮) パセリ 米粉 豆腐 スープベース(丸鶏) 本みりん 塩 こしょう 水 キャベツ きゅうり 砂糖 酒 しらすばし 絹実油 キャベツ にんじん ごま 酢 こいくちしょうゆ ごま油	いんげんまめ(乾燥) 鶏肉 調理ワイン じゃがいも たまねぎ しめじ まいたけ 絹実油 ホールコーン(水煮) パセリ 米粉 豆腐 スープベース(丸鶏) 本みりん 塩 こしょう 水 あらめ うすくちしょうゆ しらすばし 酒 絹実油 キャベツ にんじん ごま 酢 こいくちしょうゆ ごま油	鶏肉 酒 にんにく 絹実油 蕎わかも(冷凍) わかめ(塩蔵) はくさい にんじん ねぎ うすくちしょうゆ 塩 けずり節 水 さわら しょうが にんにく こいくちしょうゆ 砂糖 コチュジャン 酒 本みりん 水 大豆もやし 塩 にんじん こいくちしょうゆ 砂糖 ごま油	うす揚げ 卵◆ ふ たまねぎ にんじん ねぎ でんぶん 砂糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 本みりん けずり節 水 ごぼう にんじん ひじき(乾燥) 鶏肉(ささみ) 調理ワイン 酢 砂糖 うすくちしょうゆ ごま油 ねりごま ごま
エネルギー 蛋白質	722kcal / 26.9g	742kcal / 26.9g	763kcal / 27.5g	652kcal / 25.2g	689kcal / 29.1g	742kcal / 28.5g

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 きつねにゅう ◇はっばうさい あらめのしらすあえ
材料名	豚肉◆ 酒 うすら卵◆ はくさい にんじん たまねぎ 干しいたけ もやし しょうが 絹実油 砂糖 うすくちしょうゆ 塩 ごしょう スープベース でんぶん

八宝菜は除去食対応可能な献立ですので、◇はっば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く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。

○…赤色の食品(おもに体をつくるものとなる食品) □…黄色の食品(おもにエネルギーのもととなる食品) △…緑色の食品(おもに体の調子を整えるものとなる食品) ※上記材料は、天候等により急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー731kcal たんぱく質27.5g