

2021年(令和3年)4月分 学校給食献立表(中学校)第2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	米飯 牛乳 ◇ふの卵とじ ひじきとごぼうのごまサラダ 	赤飯 牛乳 黒ごま 赤出し 切り干し大根の煮物	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	米飯 牛乳 じゃがいもの味噌汁 卯の花いり 鰻のふりかけ	麦入りごはん 牛乳 キーマカレー さばと大根のサラダ	コッペパン 牛乳 ◇えびと春雨のスープ チリビーンズ いちご・ミルクプリン								
材料名	たけのこ(ゆで) 豆腐 かまぼこ にんじん わかめ(塩蔵) みつば うすくちしょうゆ 塩 だし昆布 けずり節 水	うす揚げ 卵◆ ふ たまねぎ にんじん ねぎ でんぶ 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	もち米 精白米 小豆 塩 酒 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 赤だし みそ けずり節 水	豚肉 酒 ホールコーン(水煮) キャベツ たまねぎ にんじん パセリ うすくちしょうゆ 塩 こしょう けずり節 水	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 ウスターソース さば 砂糖 綿実油 だし汁	精白米 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 にんじん 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 こいくちしょうゆ とんかつソース トマト(水煮) ガラマササ 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 いちご 砂糖 うすくちしょうゆ 酢 砂糖 綿実油	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 けずり節 水 豚肉 調理ワイン 大豆(乾燥) たまねぎ にんじん 綿実油 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 水 いちご 砂糖 ワイン(白) 牛乳 アガー 砂糖 水	エネルギー 蛋白質	731kcal / 27.5g	742kcal / 28.5g	738kcal / 30.1g	741kcal / 28.4g	705kcal / 28.2g	841kcal / 27.0g	727kcal / 26.8g

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)

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	米飯 牛乳 和久汁 ひじきと大豆の煮物 さばのふりかけ	小型パン 牛乳 ジャージャー麺 豆腐チャンプルー	米飯 牛乳 筑前煮  ごまじゃサラダ	米飯 牛乳 ミョウク さわらのチョロム 大豆もやし炒めナムル	コッペパン 牛乳 いんげん豆とこのポタージュ あらめのしらすあえ 	コッペパン 牛乳 ◇コーン卵スープ じゃがいものそば煮 いちごヨーグルト							
材料名	うす揚げ にんじん ごぼう たまねぎ じゃがいも ねぎ みそ ねりごま ごま けずり節 水	豚肉ミンチ 酒 みそ にんじん ごま油 綿実油 砂糖 トウパンジャン ごま 中華めん(冷凍) にんじん ねぎ うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん だし汁	鶏肉 厚揚げ 竹輪(煮込み用) じゃがいも にんじん はくさい さんどまめ しょうが ねぎ えのきたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう スープベース 水	鶏肉 酒 にんじん 綿実油 茗わかめ(冷凍) わかめ(塩蔵) ごぼう にんじん しょうが えのきたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう スープベース 水	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 綿実油 ホールコーン(水煮) パセリ 米粉 豆乳 スープベース(丸鶏) 塩 こしょう 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 スープベース(丸鶏) 水 じゃがいも たまねぎ 鶏肉ミンチ 酒 しょうが にんじん 綿実油 こいくちしょうゆ 砂糖 水	エネルギー 蛋白質	742kcal / 26.9g	722kcal / 26.9g	763kcal / 27.5g	689kcal / 29.1g	652kcal / 25.2g	705kcal / 26.0g

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 ◇はっほうさい あらめのしらすあえ
材料名	豚肉◆ 酒 うすくちしょうゆ はくさい たまねぎ 干しいたけ もやし しょうが 砂糖 塩 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◆うすくちしょうゆ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