

2022年(令和4年)4月分 学校給食献立表(小学校)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・火	13日・水	15日・金	18日・月	19日・火	20日・水	21日・木	
献立名	ごはん ぎゅうにゅう わかたけしる さわらのにつけ こんぶとけずりふしのふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう やさしいスープ あじとじゃがいものあまからに	コッペパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ スナックえんどうのソテー きよみオレンジ	ごはん ぎゅうにゅう ◇このはとし クワイフリチー	ごはん ぎゅうにゅう ちくぜんに わかめあえ	コッペパン ぎゅうにゅう チキンクリームシチュー ごまじゃこサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ぼちじる さばのそぼろ	
材料名	たけのこ(ゆで) 豆腐 かまぼこ わかめ(塩蔵) にんじん たまねぎ じゃがいも ほうれんそう うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 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 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 だし昆布 けずり節 水	ワンタンの皮 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ 干しいたけ もやし ねぎ 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	卵 うす揚げ かまぼこ にんじん たまねぎ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 本みりん でんぶん けずり節 水	卵 うす揚げ かまぼこ にんじん たまねぎ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 本みりん でんぶん けずり節 水	鶏肉 酒 にんじん じゃがいも ごぼう こんにやく 厚揚げ 竹輪(煮込み用) しょうが 絹実油 小麦粉 バター 絹実油 牛乳 生クリーム 塩 ごしょう チキンブイヨン 水	鶏肉 調理ワイン にんじん たまねぎ じゃがいも マッシュルーム パセリ 絹実油 小麦粉 バター 絹実油 牛乳 生クリーム 塩 ごしょう チキンブイヨン 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
エネルギー /蛋白質	533kcal / 24.6g	551kcal / 23.1g	509kcal / 21.8g	548kcal / 22.7g	540kcal / 20.1g	561kcal / 19.5g	533kcal / 21.0g	

**物資配合表**  
 令和4年度(2022年度)  
 版发布のお知らせ

下記物資を物資配合表に  
 追加しましたのでおしらせ  
 いたします。  
 物資配合表の最新版は、  
 宝塚市のホームページからダ  
 ウンロードもしくは、学校まで  
 お申し出ください。

**学校給食で使用する  
 豆腐の規格変更について**

今年度より使用する豆腐、  
 厚揚げの規格を下記のように  
 変更します。


**豆腐**  
 [原材料]  
 大豆(国産)、でんぶん、  
 安定剤(加工でんぶん)、  
 豆腐用凝固剤  
 ※特定アレルゲン:大豆


**厚揚げ**  
 [原材料]  
 大豆(国産)、植物油、  
 安定剤(加工でんぶん)、  
 豆腐用凝固剤、酵素  
 ※特定アレルゲン:大豆


日・曜	22日・金	25日・月	26日・火	27日・水	28日・木	
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう しらたまスープ じゃがいものちゅうかいため	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー わふうサラダ	たけのこごはん ぎゅうにゅう もずくじる こうやどやふのそぼろに	こがたパン ぎゅうにゅう スパゲティミートソース はるやさしいサラダ	ごはん ぎゅうにゅう すましじる にくじゃがに	
材料名	しらたまもち 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ じゃがいも えのきたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 塩 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 しょうが にんにく 酒 絹実油 カレー粉 小麦粉 バター 絹実油 スープベース ウスターソース ケチャップ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 ごしょう ごま油 ごま	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	スパゲティ 牛肉ミンチ 調理ワイン にんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ にんにく 絹実油 ケチャップ トマトピューレ ウスターソース デミグラスソース 塩 ごしょう オリーブオイル	豆腐 わかめ(塩蔵) かまぼこ にんじん しめじ みつば 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	大豆 わかめ(塩蔵) かまぼこ にんじん しめじ みつば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 塩 ごしょう オリーブオイル
エネルギー /蛋白質	516kcal / 20.0g	581kcal / 19.9g	509kcal / 25.8g	587kcal / 20.2g	494kcal / 18.2g	

**食育ポイントマーク**

学校給食の献立にはそれ  
 ぞれ「学校給食法」に基づ  
 いた「ねらい」があります。毎  
 月の献立の中でポイントをし  
 ばり、マークによって「献立の  
 ねらい」をお知らせすること  
 にしてあります。参考にいた  
 だきますようお願いしま  
 します。

**カミカミ献立**  
 そしゃく力を  
 高めるものを  
 紹介。

**郷土料理**  
 日本各地の伝統的な料  
 理を紹介。  
 兵庫県とその他の県は  
 県名が入ります。

**地産地消給食**  
 兵庫県産の食  
 材を特によく  
 使用する場  
 合を紹介。

**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です。  
 献立表には下記のように表記しますので、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。  
 \*除去食対応する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 ◇はっぼうさい あらめのしらすあえ
材料名	豚肉 いか◆ 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 こいくちしょうゆ 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、  
 ◇はっぼうさい  
 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。