

2023年(令和5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・水	14日・金	17日・月	18日・火	19日・水	20日・木	21日・金	
献立名	コッペパン 牛乳 牛乳 森野菜スープ 豚と大豆の香りとえ ココアクリーム	小型パン 牛乳 カレーうどん 小松菜のごま炒め	たけのこごはん 牛乳 栗汁 鯛とごぼうの煮付け	米飯 牛乳 ◇みずくと卵のスープ 麻婆豆腐 おかかあえ	コッペパン 牛乳 チキンとトマトシチュー ピーンズサラダ	米飯 牛乳 牛乳 ◇きびごの南蛮漬 昆布とけずり節のふりかけ	コッペパン 牛乳 牛乳 ◇えびと卵のフォー ガーリックポテト オレンジかん	
材料名	鶏肉 酒 キャベツ たまねぎ にんじん うすくちしょうゆ 塩 ごしょう けずり節 水	うどん(冷凍) 豚肉 酒 にんじん たまねぎ うすくちしょうゆ ねぎ カレー粉 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ざらめ	精白米 水 けずり節 水 たけのこ(ゆで) にんじん うすくちしょうゆ 酒 本みりん 塩	もずく 卵 調理ワイン たまねぎ にんじん チンゲンサイ うすくちしょうゆ 塩 ごしょう ごま油 でんぶん けずり節 水	鶏肉 調理ワイン じゃがいも たまねぎ にんじん トマト(水煮) 綿実油 小麦粉 バター ごま油 綿実油 トマトピューレ ケチャップ スープベース ウスターソース とんかつソース 粉チーズ デミグラスソース コーン しょうゆ ごしょう	そうめんばち かまぼこ うす揚げ うす揚げ にんじん たまねぎ 干しいたけ ねぎ うすくちしょうゆ けずり節 だし昆布 水	きびなご 酒 でんぶん ごしょう たまねぎ にんじん 酢 砂糖 うすくちしょうゆ 一味唐辛子	ピーパン(平めん) えび 酒 卵 にんじん はくさい もやし チンゲンサイ うすくちしょうゆ でんぶん 塩 ごしょう スープベース(丸鶏) 水
および使用量(g)	あじ しょうが こいくちしょうゆ 酒 でんぶん 大豆(乾燥) でんぶん コーン油 たまねぎ 砂糖 こいくちしょうゆ 酢 牛乳 砂糖 コーンスターチ 生クリーム ワイン(白) ココア	45 1 1.5 7 5 10 10 4 3 2.5 27 4 2 3 0.7 0.5	80 20 0.5 15 25 5 3 1.2 2 2 2 1 2 2 100	95 74 1 40 20 10 6 1 2 1 2.5 150	30 0.5 50 60 15 10 1 6 4 2 8 8 5 3 2 8 5 3 2 2 100 7 0.5 0.02 0.01 10 30 5 0.2 1 2 0.2 0.02	705kcal / 25.3g	664kcal / 26.6g	
エネルギー/蛋白質	760kcal / 29.5g	651kcal / 25.0g	674kcal / 31.4g	668kcal / 25.3g	717kcal / 25.4g	705kcal / 25.3g	664kcal / 26.6g	

選挙のお知らせ

兵庫 県議会議員選挙
 投票日 4月9日(日)

宝塚市議会議員選挙
 投票日 4月23日(日)

投ひょう日
 未来をきざぐ
 大事な日

※令和4年度明るい選挙推進協議会(協賛)

市が物価高騰分を負担します!

昨年から続く急激な物価高騰の影響を受けている子育て世帯を支援するため、保護者の皆様へ新たな負担を求めることなく、令和5年度(2023年度)も市が食材費の一部を負担し、子どもたちへの質の高い、おいしい給食を提供します。

1食当たりの学校給食費

- 小学校・特別支援学校 ▶ 230円
- 中学校 ▶ 270円

日・曜	24日・月	25日・火	26日・水	27日・木	28日・金	
献立名	米飯 牛乳 チキンカレー ◇ごぼうサラダ	米飯 牛乳 ◇ふの卵とじ 鯖の松前煮 青菜の煮びたし	コッペパン 牛乳 えんどう豆とコーンのポタージュ グリーンアスパラガスのソテー ジュシーフルーツ	米飯 牛乳 味付け海苔 グリーンアスパラガスのソテー ジュシーフルーツ	コッペパン 牛乳 牛乳 ◇うずら卵とわかめのスープ ポークビーンズ いちごヨーグルト	
材料名	鶏肉 調理ワイン じゃがいも たまねぎ にんじん 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 こいくちしょうゆ とんかつソース りんご garam masala パプリカ 塩 ごしょう スープベース(丸鶏) 水	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	豚肉 調理ワイン 綿実油 じゃがいも たまねぎ ホールコーン むきえんどう 塩 ごしょう スープベース(丸鶏) 水	味付けのり 鶏肉 酒 厚揚げ 竹輪(煮込み用) じゃがいも にんじん ごぼう さんどめ しょうが 綿実油 砂糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	うずら卵 わかめ(塩蔵) たまねぎ にんじん えのきたけ ねぎ ごま うすくちしょうゆ ごしょう 酒 けずり節 水	
および使用量(g)	30 0.5 50 70 20 0.5 0.5 1 6 7 1.5 25 2.5 2.5 0.1 0.01 0.5 0.05 15 75	7 60 5 55 15 5 0.7 1 4 0.3 1.5 80	15 0.5 1 50 50 20 10 0.3 20 5 0.05 120	1袋 25 1 50 10 70 25 30 6 1 4 2 2 1	25 5 30 15 15 3 0.5 5 0.2 0.03 2 140	20 0.5 13 25 15 0.5 5 5 1 0.5 20 5 1
エネルギー/蛋白質	813kcal / 25.5g	738kcal / 33.9g	644kcal / 24.0g	716kcal / 28.0g	687kcal / 28.1g	

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ぼり、マークによって「献立のねらい」をお知らせすることになっています。参考にさせていただきますようお願いいたします。

- 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** 宝塚市内産の食材を特に多く使用する場合を紹介。

宝塚市学校給食用物資配合表 令和5年度(2023年度)版発布のお知らせ

学校給食で使用している食材については、物資配合表に準じた物資を使用しております。本年度版の物資配合表を作成いたしましたのでお知らせいたします。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、学校まで申し出ください。

なお、食材の定期見直しおよび入札結果により、適宜内容を変更し、改訂版を発布することがありますので、給食日よりまたは学校から配布されるおたよりをご確認ください。

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、たご、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 きゅうりゅう ◇ほつぼうさい あめめのしらすあえ
材料名	豚肉 卵 酒 うずら卵 しょうが にんじん たまねぎ 干しいたけ しょうが 綿実油 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
および使用量(g)	15 10 0.5 20 0.5 15 50 0.5 0.5 0.5 0.4 4 0.1 0.01 12 2

八宝菜は除去食対応可能な献立ですので、◇はつぼうさいと記しています。材料のうち、いか◆うずら卵◆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。