



日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色	日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色	日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
25日(木)	ぎゅうにゅう 牛乳	ハーフカットスパゲティ	27	▲	26日(金)	ぎゅうにゅう 牛乳	冷凍とうふ	80	●	30日(火)	ぎゅうにゅう 牛乳	★たまご	35	●
		ぶたももにく	15	●			おたミンチ	30	●			とりももにく	20	●
	げんりょう 減量	イカ	10	●		べいはん 米飯	つちしょうが	1.2	●		たまねぎ	50	■	
		きゃべつ	50	■			にんにく	0.5	■		にんじん	15	■	
	バターロール	にんじん	15	■		マーボー豆腐 麻婆豆腐	たまねぎ	40	■		干しいたけ	0.5	■	
		ピーマン	7	■			たけのこ水煮	10	■		しろねぎ	4	■	
	ソーススパゲティ	こめあぶら	0.5	▲		ナムル	干しいたけ	0.5	▲		うすくちしょうゆ	1.5	■	
		ウスターソース	7	■			さけ	0.5	▲		こいくちしょうゆ	0.5	■	
	はくさい 白菜の	濃厚ソース	7	■		ナムル	さとう	0.5	▲		ごまドレッシング	0.5	■	
		しお	0.2	▲			さとう	1	▲		和え	0.5	■	
さっぱり和え	しお	0.02	▲	スイーツポテト	こいくちしょうゆ	1	●	さとう	2	▲				
	はくさい	30	■		コチジャン	1	●	みりん	0.5	▲				
エネルギー	たんぱく質	しほう		ポークピジョン	5	●	じゃがいもでんぷん	1.5	▲					
588 kcal	24.6g 16.7%	17.1g 26.2%		こしょう	0.03	▲	けずりぶし	1.5	▲					
				ごまあぶら	1	▲	マグロ米油漬	10	●					
				さとう	0.2	▲	きりぼしだいこん	4	■					
				こいくちしょうゆ	2.5	▲	きゅうり	10	■					
				スイーツポテト	1ヶ・30	▲	にんじん	5	■					
							いりごま(白)	0.3	▲					
							さとう	2	▲					
							す	2.5	▲					
							うすくちしょうゆ	0.5	▲					
							しお	0.2	▲					


学校給食用加工食材の材料 令和6年4月

11日 ミートボール	12日 ごまドレッシング	15日 サバ甘味噌漬	16日 たくあん漬	17日 ちくわ	19日 白菜キムチ
鶏肉 豚肉 玉ねぎ でん粉 粉末状植物性たん白 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 大豆油 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成カルシウム	砂糖 醸造酢 デキストリン 醤油 ごま 食塩 酵母エキス ホワイトペッパー 増粘剤	大西洋サバ 白味噌 砂糖 みりん風調味料 酒	塩押大根 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 アミノ酸液 醸造酢 食塩 酵母エキス ぬか類	いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工でん粉	白菜 食塩 果糖ぶどう糖液糖 発酵調味料 いわし塩辛 パプリカ 米粉 かつお節だし 唐辛子 にんにく 調味酢
22日 パオシュウ	23日 タラボール	23日 ぶどうゼリー	25日 ロースハム	26日 スイーツポテト	
キャベツ 玉ねぎ 豚肉 鶏肉 豚脂 でん粉 パン粉 醤油 ひじき 砂糖 植物油脂 おろししょうが 発酵調味料 かきエキス調味料 食塩 たん白加水分解物 香辛料 小麦粉 小麦グルテン ピロリン酸第二鉄	たらすり身 玉ねぎ 人参 パン粉 植物油脂 醤油 食塩 清酒 砂糖 乾燥ほうれん草 増粘剤	ポリデキストロース 砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工でん粉 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 ピロリン酸鉄	豚ロース肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物	さつまいも 砂糖 食用植物油脂 還元麦芽糖 食物繊維 食塩 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム	

※給食で「そば・落花生(ピーナッツ)・くるみ」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。  
 ※海産物(わかめ、しらす等)は、えび、かにが混ざる場合があります。  
 ※揚げ油は同じ油で別の食材も調理しているため、アレルギー物質の溶出や混入の可能性あります。

## 島本町の 学校給食について

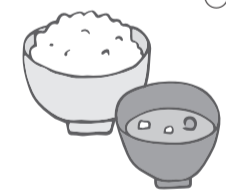
子ども達の健やかな成長と生涯にわたり健康な生活を送る基礎づくりのため、安全で豊かなおいしい給食を提供します。



### 主食


#### ごはん (週4回)

- 地場産(島本・高槻産)の米「ひのひかり」を使用し、学校の給食室で炊飯しています。
- 「白ご飯」のほかに、季節の食材を使った「炊き込みご飯」などもあります。




#### パン (週1回)

- 基本のコッペパンは、学校給食用小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、脱脂粉乳を原材料としています。
- 黒糖パン、バターロール、キャロットロールなどもおらずに合わせて提供します。
- 米粉入りパンは、原材料に小麦と小麦グルテンが含まれます。小麦アレルギーがある人は注意してください。



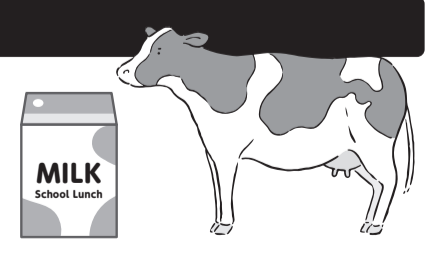
### おかず

- 味覚を育てるためにいろいろな食品や旬の食材を使っています。
- 食材そのものの味を大切に、うす味を心がけています。
- 行事食、日本各地の郷土料理や世界の料理を取り入れています。
- 生産過程がわかりやすい国内産、地場産の食材調達に努めています。
- 和食献立は、削り節、昆布、煮干しなどを使い、給食室でだしを取ります。
- カレーやシチューのルーは、加工品を使用せず手作りしています。



### 牛乳

- 成長発育期の子ども達に必要なカルシウムを効果的に摂取できるよう、給食での飲用がすすめられています。
- 乳牛から搾った生乳(原乳)をそのまま殺菌、均質化した普通牛乳を使用しています。



### 食物アレルギー対応

- 医師の指導により食物アレルギー対応が必要な方は、学校へご相談ください。
- 卵、乳アレルギーについては、献立により可能な範囲で除去食を提供しています。献立表の★(卵)☆(乳)印のおかずが対象献立です。

学校給食摂取基準	熱量(kcal)	蛋白質(%)	脂肪(%)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRAE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)
一人一回当たり	650	13~20	20~30	2未満	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5