

6月きゅうしょくこんだてひょう



2025年5月28日

剣崎学校給食センター

6/3…米水津中なし
6/3、4…城南中・鶴谷中なし
6/3、17…鶴見中なし

*牛乳（主に体をつくるものとなる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）は、だしどりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる ものとなる	主に調子を整える ものとなる	主にエネルギーの ものとなる	その他	一 般 表 番 号	加工品等のアレルギー表示		*コンタミ ー 卵 乳 小麦 落花 えび くる か に み	もりつけかた							
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花	えび	くる	か	に	み	
2 月		ごはん			米													2 オレンジ とりてん ごはん キャベツのみそ汁 ちくさやき ごはん たいばのいそに クッキングたれ ごはん だんごじる あじさいゼリー ピラフ コーンスープ フライドポテト ごはん パンサンスー
		とりてん	鶏肉,卵	生姜,にんにく	小麦粉,でんぶん,大豆油,ウージパウダー	濃口しょうゆ,酒,塩	1114	ウージパウダー										
		キャベツのみそ汁	油揚げ,白すりみそ,(いりこ)	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,ねぎ														
		オレンジ		オレンジ														
3 火		ごはん			米												3 ごはん ちくさやき ごはん たいばのいそに クッキングたれ ごはん だんごじる あじさいゼリー ピラフ コーンスープ フライドポテト ごはん パンサンスー	
		千草焼き	卵,鶏ひき肉,チーズ	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草	砂糖,サラダ油	塩,濃口しょうゆ	13014	チーズ	●									
		大豆の磯煮	大豆,五分角昆布,さつま揚げ,牛肉	にんじん,いんげん,生姜	つきこんにゃく,砂糖,サラダ油	酒,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,和風だし,みりん	10038	さつま揚げ										
4 水		ごはん			米												4 コッペパン ロカッケ ソース ゆでキャベツ レタスと卵のスープ あじさいゼリー ピラフ コーンスープ フライドポテト ごはん パンサンスー	
		コッペパン			コッペパン			1004	コッペパン	●	●							
		コロッケ	豚ひき肉,卵	玉ねぎ	じゃがいも,サラダ油,小麦粉,パン粉,大豆油	塩,こしょう	1018	パン粉	●	●								
		ソース				クッキングタレ	17001	クッキングタレ	●	●								
		ゆでキャベツ		キャベツ														
5 木		レタスと卵のスープ	卵,ベーコン	レタス,玉ねぎ,にんじん		キーマカツレ,薄口しょうゆ,塩,こしょう	11032	ベーコン	●	●						5 ごはん だんごじる あじさいゼリー ピラフ コーンスープ フライドポテト ごはん パンサンスー		
		ごはん			米													
		にら豚	豚バラ肉	キャベツ,にら,にんじん,生姜,にんにく	サラダ油,砂糖,ごま油	酒,塩,こしょう,濃口しょうゆ,オイスターソース,みりん,中華あじ,トウバンジャン												
		だんご汁	豚肉,(いりこ)	大根,にんじん,乾しいたけ,ねぎ	小麦粉,米粉,じゃがいも	塩,薄口しょうゆ,和風だし												
6 金		あじさいゼリー			あじさいゼリー			15033	あじさいゼリー							6 あけぼののチリソースに はるさめスープ ピラフ コーンスープ フライドポテト ごはん パンサンスー		
		ごはん			米													
		揚げぶりのチリソース	ぶり,大豆	生姜,にんにく,白ねぎ,枝豆	でんぶん,小麦粉,大豆油,砂糖	薄口しょうゆ,酒,トウバンジャン,カレー粉,ケチャップ,ワスタースース,コンソメ,濃口しょうゆ,塩												
9 月		はるさめ春雨スープ	豚バラ肉,かまぼこ	玉ねぎ,にら,にんじん	春雨,ごま油	塩,こしょう,薄口しょうゆ,中華あじ	10028	かまぼこ								9 パンサンスー		
		ピラフ	豚肉,ベーコン	玉ねぎ,にんじん,グリンビース,コーン	米,サラダ油	塩,こしょう,薄口しょうゆ,コシンソメ	11032	ベーコン	●	●								
		コーンスープ	ベーコン,牛乳	にんじん,玉ねぎ,コーン,パセリ	ウージパウダー	クリーミー味,塩,こしょう,コシンソメ,キーマカツレ	11032 1114 17050	ベーコン ウージパウダー クリーミー味	●	●	●							
		フライドポテト			北海道産皮つきポテト	塩	2004	ポテト										
10 火		ごはん			米											10 パンサンスー		
		麻婆豆腐	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	にんじん,ねぎ,生姜	砂糖,でんぶん,ごま油,サラダ油	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻婆ソースG,トウバンジャン	17015	麻婆ソースG	●									
		パンサンスー	豚ロースハム,卵	きゅうり,にんじん	春雨,砂糖,サラダ油,ごま,ごま油	塩,薄口しょうゆ,濃口しょうゆ,酢	11033	ロースハム	●	●	●							
11 水		黒砂糖パン			黒砂糖パン			1005	黒砂糖パン	●	●					11 パンサンスー		
		ポークシチュー	豚肉	玉ねぎ,にんじん,マッシュルーム,ミルボア	サラダ油,じゃがいも,小麦粉,ハター,砂糖	赤ワイン,塩,こしょう,トマトピューレ,デミグラスソース,濃口しょうゆ,ウスターソース,コンソメ	18018 17045	ミルボア デミグラスソース	●									
		グリーンサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,ブロッコリー	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	●							
		ごはん																
12 木		ごはん			米											12 さばのみぞやき ごはん かんもに		
		さばのみぞ焼き	さば,赤みそ		砂糖	塩,みりん												
		がんも煮	鶏肉,キャロットミニがんも,ちくわ	にんじん,いんげん,ごぼう,たけのこ	つきこんにゃく,サラダ油,砂糖	濃口しょうゆ,みりん	4001	キャロットミニがんも										
		即席漬け		キャベツ,きゅうり	砂糖,ごま	塩,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酢												
13 金		ごはん			米											13 やさしいぶりかけ かきあげ ごはん ごもくうどん かみかみメニュー		
		かきあげ(初夏)	卵	玉ねぎ,いんげん,にんじん,せん茶(茶)	じゃがいも,大豆油,小麦粉,米粉	塩												
		五目うどん	鶏肉,油揚げ,かまぼこ,(いりこ)	乾しいたけ,玉ねぎ,にんじん,白ねぎ	うどん	薄口しょうゆ,塩,和風だし	10028 1011	かまぼこ うどん	●									
		やさしいぶりかけ いろいろやさい					17075	やさしいぶりかけ いろいろやさい										
16 月		ごはん			米											16 ちゅうかサラダ ごはん ぶたにくとキャベツのいためもの かみかみメニュー		
		豚肉とキャベツの炒め物	豚肉,生揚げ	キャベツ,にんじん,たけのこ,玉ねぎ,きくらげ	ごま,砂糖	麻婆ソースG,酒,塩,濃口しょうゆ,中華あじ,みりん	17015	麻婆ソースG	●									
		中華サラダ	焼豚,卵	キャベツ,にんじん,ほうれん草,もやし	砂糖,サラダ油,ごま油	塩,濃口しょうゆ,酢,こしょう	11016	焼豚	●	●								

6月きゅうしょくこんだてひょう



2025年5月28日

剣崎学校給食センター

6/3…米水津中なし
6/3、4…城南中・鶴谷中なし
6/3、17…鶴見中なし

*牛乳（主に体をつくるものとなる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）は、だしどりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる ものとなる	主に調子を整える ものとなる	主にエネルギーの ものとなる	その他	一 般 表 番 号	加工品等のアレルギー表示		*コンタミ くる み
								加工品名等	卵	
17 火		ごはん			米					
		おやこに 親子煮	鶏肉,卵	にんじん,玉ねぎ,グリン ビース	じゃがいも,サラダ油,砂 糖	濃口しょうゆ				
		ししゃもの磯辺揚げ	ししゃも,卵,あおのり		小麦粉,でんぶん,大豆油					
18 水		きなこトースト	きな粉		コッペパン,バター,米ぬ か油,砂糖		1004	コッペパン	●	
		ラタトゥイユ ソースパスタ	鶏肉,チーズ	ズッキーニ,玉ねぎ,トマ ト,なす,にんじん,にんじ ん	スパゲッティー,オリー ブ油	ケチャップ,ウスターソース, 塩,こしょう,赤ワイン,コンソ メ	13015 1014	チーズ スパゲティ	●	
		黒砂糖豆	ロースト大豆		でんぶん,黒砂糖					
19 木		ごはん			米					
		ぶりのそぼろ丼	ぶり中落ち,卵	生姜,にんにく,いんげん	砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,みりん,塩				
		豚汁	豚肉,油揚げ,豆腐,白す りみそ,(いりこ)	にんじん,もやし,かぼ ちゃ,ごぼう,えのき,ねぎ	つきこんにゃく,サラダ 油					
20 金		米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン	●	
		ツナオムレツ	卵,フレッシュミート, ひじき,牛乳,生クリー ム	コーン,にんじん,ほうれ ん草	バター	塩,こしょう	10017	フレッシュミート	●	
		ラビオリスープ	大豆,ベーコン	キャベツ,玉ねぎ,にんじ ん,トマト,バセリ	ラビオリ	コンソメ,薄口しょうゆ,チキン ガラスープ,塩,こしょう,ローレ ル	11032 18003	ベーコン ラビオリ	●	
23 月		ごはん			米					
		鮎のから揚げ	あゆ		大豆油	塩				
		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	玉ねぎ,にんじん,いんげ ん	じゃがいも,砂糖,サラダ 油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, 和風だし,酒,みりん				
		スタミナきゅうり		きゅうり,にんにく	砂糖,ごま油	塩,濃口しょうゆ,酢				
24 火		チャーハン	豚肉,卵	にんじん,玉ねぎ,生姜,に んにく,ねぎ	米,砂糖,サラダ油,ごま油	塩,こしょう,濃口しょうゆ,中 華あじ				
		豆腐のスープ	豚バラ肉,豆腐	たけのこ,玉ねぎ,にんじ ん,ねぎ,乾しいたけ	ごま,ごま油	薄口しょうゆ,塩,こしょう,中 華あじ				
		フルーツミックス		みかん,パイナップル,も も,バナナ	砂糖					
25 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●	
		鮭のバジル焼き	鮭			バジルペースト,塩,こしょう, 白ワイン	6011	バジルペースト		
		新たまねぎとベーコン のスープ	豚ひき肉,ベーコン,卵	玉ねぎ,にんじん,にら	サラダ油,でんぶん	キノコラスープ,コンソメ,塩,こ しょう,薄口しょうゆ	11032	ベーコン	●	
		マーチャルビーンズ			マーチャルビーンズ		14004	マーチャルビーンズ	●	
26 木		ごはん			米					
		チキンカレー	鶏肉	玉ねぎ,にんじん,にん にく,生姜	じゃがいも,サラダ油	スペシャルカレー,やさいカ レー,トマトピューレ,赤ワイ ン,ローレル,カレー粉,塩,こ しょう,コンソメ	17031 17038	スペシャルカレー やさいカレー	●	
		かぼちゃのサラダ	豚ロースハム	かぼちゃ,きゅうり	エッグケアマヨネーズ	塩,こしょう	11033 17056	ロースハム エッグケアマヨネーズ	●	
27 金		皿うどん	いか,かまぼこ,豚肉	キャベツ,玉ねぎ,にんじ ん,もやし,ねぎ,生姜	チャーメン,サラダ油,ご ま油,でんぶん	塩,こしょう,薄口しょうゆ,中 華あじ	10028 1016	かまぼこ チャーメン	●	
		大學芋			さつまいも,大豆油,黒ご ま,砂糖	濃口しょうゆ				
		ソフルーレモン	ソフルーレモン				13016	ソフルーレモン	●	
		ごはん								
30 月		松風焼き	鶏ひき肉,大豆ミート, 豆腐,赤みそ	玉ねぎ	パン粉,ごま,砂糖	濃口しょうゆ,酒	4006 1018	大豆ミート パン粉	●	
		ほうれん草と厚揚げの みそ汁	生揚げ,白すりみそ, (いりこ)	ほうれん草,玉ねぎ,にん じん						
		ゆかりあえ		キャベツ,ゆかり	ごま	薄口しょうゆ,塩	17058	ゆかり		
		まつかせやき								

*材料の（ ）はだしどりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルゲンを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準する原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなっつ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました。推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わることがあります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。



(出典：食育フォーラム)

6月きゅうしょくこんだてひょう



2025年5月28日

剣崎学校給食センター

6/3…米津中なし
6/3, 4…城南中・鶴谷中なし
6/3, 17…鶴見中なし

*牛乳（主に体をつくるものとなる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）は、だしどりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる ものとなる	主に調子を整える ものとなる	主にエネルギーの ものとなる	その他	一 箇 表 番 号	加工品等のアレルギー表示		*コンタミ	もりつけかた
								加工品名等	卵	乳	

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。

*小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。



オーガニック野菜を
使ってます！



ふるさと給食

6月18日：きなこ

6月23日：アユ（「食べて学ぼう魚の日」コラボ）