

3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
牛乳	わかめごはん	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん
和風ハンバーグ・ もやし炒め物	ほうれん草のサラダ	タコライス	パンパンジーサラダ	鶏肉のから揚げ	小松菜の海苔和え	豚キムチ	たらのごま揚げ・ さつまいもと栗のタルト	コービー牛乳 ポトフ	コッパパン
ハフバーグ 1個 大根 9 砂糖 2 みりん 2 濃口醤油 2 醤油 2 油 2 塩 2 こしょう 0.02	ハム 10 ほうれん草 30 にんじん 15 キャベツ 20 ホールコーン 10 ゆで塩 0.3 塩 0.3 こしょう 0.02 ノンエッグマヨネーズ 7	鶏肉 40 クラッシュ大豆 10 きゅうり 15 たまねぎ 40 ゆで塩 0.2 パンパンジー 1袋 油 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 ピーマン 0.05 ダイストマト缶 9 コンソメ 0.02 ケチャップ 0.01 チリペッパー 1.2 濃口醤油 1.8	鶏肉 40 きゅうり 15 たまねぎ 40 ゆで塩 0.2 パンパンジー 1袋 油 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 ピーマン 0.05 ダイストマト缶 9 コンソメ 0.02 ケチャップ 0.01 チリペッパー 1.2 濃口醤油 1.8	鶏肉 75 小松菜 50 えのきだけ 15 にんじん 15 濃口醤油 1.2 塩 0.8 ごま油 0.5 濃口醤油 3 塩 0.3	小松菜 50 えのきだけ 15 にんじん 15 濃口醤油 1.2 塩 0.8 ごま油 0.5 濃口醤油 3 塩 0.3	豚肉 40 白菜キムチ 40 醤油 30 にんじん 30 たまねぎ 30 ごま油 4 濃口醤油 1.5 すりごま 1.5 にんにく 0.15	たら 40 濃口醤油 40 塩 1.6 いりごま 0.8 いり黒ごま 0.6 すりごま 0.9 片栗粉 4.8 塩 5.5 こしょう 4.8 水 1個	鶏肉 20 じゃがいも 45 たまねぎ 40 にんじん 10 グリーンピース 3 油 0.3 塩 0.3 コンソメ 0.02 塩 0.02 こしょう 0.02	新献立です♪ ミンチカツ キャベツとハムの炒め物 ミンチカツ 1個 揚げ油 4 ハム 4 キャベツ 20 油 0.02 コンソメ 0.1 塩 0.1 こしょう 0.01
ペンネのミートソース	ひなであられ	カレーボール	ごはんにかけて 食べましょう	ごはんにかけて 食べましょう	ごはんにかけて 食べましょう	れんこんマヨ炒め	れんこんマヨ炒め	コーンとインゲンのソテー	いちごジャム
ペンネ 10 ゆで塩 0.6 豚ひき肉 10 葱 10 たまねぎ 20 にんじん 5 にんにく 0.08 ドライパセリ 0.05 油 0.3 ケチャップ 5 トマトピューレ 2.7 ソース 0.3 赤ワイン 0.2 こしょう 0.02	ハム 10 ほうれん草 30 にんじん 15 キャベツ 20 ホールコーン 10 ゆで塩 0.3 塩 0.3 こしょう 0.02 ノンエッグマヨネーズ 7	カレーボール 2個 揚げ油 4	ごはんにかけて 食べましょう	ごはんにかけて 食べましょう	ごはんにかけて 食べましょう	れんこん 25 ベーコン 7 ノンエッグマヨネーズ 4 ゆで塩 0.2 濃口醤油 0.6 にんにく 0.2 青のり 0.1	れんこん 25 ベーコン 7 ノンエッグマヨネーズ 4 ゆで塩 0.2 濃口醤油 0.6 にんにく 0.2 青のり 0.1	ホールコーン 30 さやインゲン 20 油 0.2 コンソメ 0.2 塩 0.2 こしょう 0.02	いちごジャム 1袋
(栄養価) 745 27.7 23.4	(栄養価) 814 35.6 27.1	(栄養価) 774 34.8 28.9	(栄養価) 878 36.8 32.1	(栄養価) 676 18.6 19.2					

10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	菜めし	牛乳	ごはん	卒業式	
チンジャオロース	ホキのバーベキューソース	カレーライス	菜めしのサラダ	韓国風すき焼き	マカロニサラダ	いわしのかば焼き	和風サラダ		
豚肉 36 濃口醤油 1.4 こしょう 0.03 だしの水煮 36 ピーマン 0.16 にんにく 0.6 オースターソース 2.5 濃口醤油 2.5 酒 1.3 砂糖 0.6 片栗粉 0.6 水 1.3	ホキ 10 キャベツ 0.1 こしょう 0.01 白ワイン 1 片栗粉 6.5 揚げ油 6 油 4 ソース 3 青ねぎ 4 生薑 2 にんにく 0.1 りんごピューレ 16	鶏肉 20 キャベツ 0.1 にんじん 30 たまねぎ 50 ゆで塩 15 イタリアンレタス 1袋 油 0.4 ソース 1 こしょう 0.03 ガラマササ 0.03 水 90	チンゲン菜 15 キャベツ 10 にんじん 10 たまねぎ 5 ゆで塩 0.8 イタリアンレタス 1袋 油 0.4 ソース 1 こしょう 0.03 ガラマササ 0.03 水 90	豚肉 30 焼き豆腐 30 きゅうり 30 にんじん 30 ホールコーン 10 ゆで塩 0.2 たまねぎ 20 土生菜 10 にんにく 0.1 濃口醤油 5.5 塩 2.7 酒 0.2 みかん缶 5	マカロニ 12 ゆで塩 0.6 きゅうり 10 にんじん 5 ホールコーン 10 ゆで塩 0.2 たまねぎ 10 みりん 0.6 水 2	いわし 10 酒 0.4 片栗粉 5.2 揚げ油 4.8 ゆで塩 7 砂糖 6.5 みりん 1 水 2	キャベツ 15 にんじん 15 緑豆もやし 24 ホールコーン 8 濃口醤油 0.8 砂糖 3 酢 2 水 2		
トッポギ	キャベツの塩昆布和え	カレーボール	菜めしのサラダ	韓国風すき焼き	マカロニサラダ	いわしのかば焼き	和風サラダ		
トッポギ 25 ゆで塩 10 たまねぎ 10 にんじん 10 砂糖 0.3 コショウ 1 砂糖 1.5 ケチャップ 4 濃口醤油 5	キャベツ 50 ゆで塩 0.5 ごま油 0.3 塩昆布 2	カレーボール 2個 揚げ油 4	菜めしのサラダ	韓国風すき焼き	マカロニサラダ	いわしのかば焼き	和風サラダ		
(栄養価) 794 34.4 20.7	(栄養価) 724 23.7 20.7	(栄養価) 753 26.4 24.0	(栄養価) 776 28.4 23.2						

17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)	
ジョア(ブレン)	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	春分の日		牛乳	ごはん
豚肉のりんごソース炒め	もやしのナムル	ピピンバ	ホキ米粉ポテトフライ	鶏肉のバーベキューソース	れんこんのきんぴら			ビーフストロガノフ	かぼちゃサラダ
豚肉 50 土生菜 0.2 にんにく 0.2 油 0.5 たまねぎ 65 りんごピューレ 1.8 砂糖 0.03 こしょう 0.03 濃口醤油 4 レモン果汁 0.8	緑豆もやし 65 きゅうり 10 ハム 10 土生菜 1 ごま油 1.2 七味 0.01 濃口醤油 3 砂糖 1.1 酢 1.4	ピピンバ 40 ぜんまい水煮 12 油 0.6 砂糖 1.6 濃口醤油 9 大豆もやし 24 小松菜 18 にんじん 12 ゆで塩 0.8 濃口醤油 2.8 ごま油 5.4 生薑 0.5 青ねぎ 1.8 いりごま 1.8 ラー油 0.02	ホキ米粉ポテトフライ 10 揚げ油 4 大学いも 40 大学いも 40	鶏肉 75 にんじん 10 きゅうり 10 白ワイン 1 ごま油 0.8 砂糖 1.8 濃口醤油 5 酒 5 砂糖 2.5 青ねぎ 3 土生菜 1 にんにく 0.1 りんごピューレ 12	れんこん 25 にんじん 10 つぎごんにゃく 10 ごま油 0.8 砂糖 1.8 濃口醤油 5 すりごま 0.2 水 5			牛肉 30 ツナ油揚げ 10 にんにく 0.1 たまねぎ 60 ゆで塩 10 にんじん 10 しめじ 10 油 0.5 こしょう 0.02 ノンエッグマヨネーズ 10	かぼちゃサラダ 10 かぼちゃ 50 きゅうり 20 ゆで塩 0.2 にんじん 0.3 油 0.5 こしょう 0.02 ノンエッグマヨネーズ 10
手作りふりかけ	手作りふりかけ	手作りふりかけ	手作りふりかけ	手作りふりかけ	手作りふりかけ			ラ・フランスゼリー	ラ・フランスゼリー
しらす 10 小松菜 12 ゆで塩 0.1 ごま油 1.5 いりごま 1 みりん 1.5 きょうざ 2個 揚げ油 3.6	しらす 10 小松菜 12 ゆで塩 0.1 ごま油 1.5 いりごま 1 みりん 1.5 きょうざ 2個 揚げ油 3.6	しらす 10 小松菜 12 ゆで塩 0.1 ごま油 1.5 いりごま 1 みりん 1.5 きょうざ 2個 揚げ油 3.6	しらす 10 小松菜 12 ゆで塩 0.1 ごま油 1.5 いりごま 1 みりん 1.5 きょうざ 2個 揚げ油 3.6	しらす 10 小松菜 12 ゆで塩 0.1 ごま油 1.5 いりごま 1 みりん 1.5 きょうざ 2個 揚げ油 3.6	しらす 10 小松菜 12 ゆで塩 0.1 ごま油 1.5 いりごま 1 みりん 1.5 きょうざ 2個 揚げ油 3.6			ラ・フランスゼリー 45 ラ・フランスゼリー 45	ラ・フランスゼリー 45 ラ・フランスゼリー 45
(栄養価) 722 33.6 17.3	(栄養価) 811 30.8 27.2	(栄養価) 805 32.0 28.6	(栄養価) 895 24.3 31.9						

修了式



★令和7年度から「えび・アーモンド・いか」を使わない献立を検討します

学校給食における食物アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き(貝塚市版)」に沿って対応していますが、食物アレルギー事故発生ゼロをめざし、手引きの改訂を行いました。その結果、「えび」「アーモンド」及び「えび」と一緒にアレルギー原因食物となることが多い「いか」を提供する食材から外すこととしました。令和7年度から「えび・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・いか」の7品目は本市の給食では提供しないこととなりますが、今後もおいしく多様な給食を提供するため、新たな食材の研究や献立の工夫に努めてまいりますので、ご理解を賜いますようお願いいたします。

食品のコンタミネーション※等においては、誤食の恐れがないわけではありません。中学校では個別の声をかけていませんので、自分で除去する場合は、ご家庭で献立表をご確認ください。

※コンタミネーション
コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。
原材料として用いた場合のみ表示義務を課す現行のアレルギー表示制度では、コンタミネーションについては表示義務がありません。

～新献立の紹介～

6日(木)ブロッコリーのツナ和え
7日(金)ミンチカツ
12日(水)韓国風すき焼き
17日(月)豚肉のりんごソース炒め
19日(水)鶏肉のバーベキューソース
にんじんのツナおかか和え
21日(金)ラ・フランスゼリー

