

5月 給食 令和2年 だより



★忘れていませんか……給食費は毎月忘れず納めましょう。

●物資の都合により献立の一部を変更することがありますのでご了承下さい。
●学校給食についてのお問い合わせは…**浦河町学校給食センター**へ
浦河町荻伏町20番地 電話25-2515番

給食での 摂取カロリー	1食の基準 カロリー	小学生：650kcal 中学生：830kcal	5月の平均 カロリー	小学生：638kcal 中学生：797kcal
----------------	---------------	----------------------------	---------------	----------------------------

日	献立	材料 (加工食品の配合内容)	日	献立	材料 (加工食品の配合内容)
1日 (金)	白飯 ジンギスカン 牛乳	精白米、強化米 ラム肉、しょうが、にんにく、清酒、濃口醤油 (大豆・小麦) 玉ねぎ、白菜、ピーマン、キャベツ、米油、ジンギスカンたれ (小麦・大豆)	20日 (水)	コッペパン アスパラベーコン炒め 牛乳	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、鶏卵、コンパウンドバター、<小麦・乳・大豆・卵> アスパラガス、ベーコン (豚)、人参、玉ねぎ、コンソメ (豚・魚トマト)、オリーブ油、食塩、こしょう
	ワンタンスープ 白飯 はし	ワンタン (小麦)、ニラ、干しいたけ、豚肉、たけのこ水煮 白菜、醤油ラーメンスープ (小麦・大豆・豚・かつお)		クルルのシチュー コッペパン はしスプーン	とり肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ぶなしめじ、ほうれん草、野菜入りクルル (小麦・トマト)、とりがらだし、生クリーム、ヘルシーファームコンクリーム (小麦・乳・大豆・豚)、脱脂粉乳、牛乳、米油、食塩、こしょう いちご、糖類、ゲル化剤、酸味料、<いちご>
7日 (木)	麦ご飯 牛乳	精白米、強化米、米粒麦 豚肉、しょうが、濃口醤油 (大豆・小麦)、清酒、人参、玉ねぎ 干しいたけ、木綿豆腐 (大豆)、米油、いりごま、三温糖 ◎ご飯の上のせて食べましょう	21日 (木)	麦ご飯 牛乳	精白米、強化米、米粒麦 野菜かきあげ (たまねぎ、小麦粉、にんじん、揚げ油、ごぼう、しゅんぎく 食塩、粉末状植物性たん白、調味料、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 米油、<小麦・大豆> / タレカツ丼のタレ (小麦・大豆・かつお) ◎ご飯の上のせて食べましょう
	若竹汁 麦ご飯 はしスプーン	たけのこ水煮、カットワカメ、清酒、みりん、かつおだし 昆布だし、白みそ (大豆)、赤みそ (大豆)		かき揚げ丼 ほっけのつみれ汁 麦ご飯 はし	ほっけのつみれ (魚・大豆)、切ごぼう、突きこんにやく、白菜 人参、長ねぎ、しょうが、赤みそ (大豆)、白みそ (大豆)、清酒 かつおだし、昆布だし 干し大根、糖類、食塩、小麦蛋白酵素分解物、醸造酢、酒精 とうがらし、ぬか類、酸味料、酸化防止剤、<小麦>
8日 (金)	白飯 牛乳	精白米、強化米 じゃがいも、豚ひき肉、枝豆、長ねぎ、しょうが、にんにく、人参 三温糖、濃口醤油 (大豆・小麦)、清酒、かつおだし、昆布だし みりん、でん粉、米油、カレー粉	22日 (金)	白飯 牛乳	精白米、強化米 じゃがいも、豚肉、白滝、玉ねぎ、人参、三温糖、濃口醤油 (大豆・小麦)、かつおだし、昆布だし、清酒、米油
	チンゲン菜のみそ汁 白飯 はし紙スプーン	木綿豆腐 (大豆)、チンゲン菜、長ねぎ、人参、白みそ (大豆) 赤みそ (大豆)、かつおだし、昆布だし		小松菜のみそ汁 白飯 はし	小松菜、油揚げ (大豆)、人参、長ねぎ、白みそ (大豆)、赤みそ (大豆)、昆布だし、かつおだし えのき茸、しょうゆ、水あめ、砂糖、かつお節エキス、食塩、酵母エキス 酸味料、増粘剤、酸化防止剤、消泡剤、<大豆・小麦>
11日 (月)	袋麺うどん 牛乳	小麦粉、食塩、<小麦> 植物油、小麦粉、米粉、ごぼう、にんじん、食塩、オニオンパウダー、砂糖、卵白、えびパウダー 膨張剤、乳化剤、調味料、クチナシ色素、酸化防止剤、pH調整剤、<卵・小麦・えび> ◎うどんの上のせて食べましょう。	25日 (月)	袋麺ラーメン 牛乳	小麦粉、食塩、かんすい、クチナシ色素、<小麦> ホールコーン、玉ねぎ、ハム (豚)、米油、中華だし (小麦・大豆 ゴマ・豚・トマト)、食塩、こしょう
	かきあげうどんつゆ 袋麺うどん はし	豚肉、人参、ほうれん草、玉ねぎ、なると、ごま油 (ゴマ・大豆) 昆布だし、かつおだし、清酒、そばつゆ (大豆・小麦・かつお さば)		塩ラーメンスープ 袋麺ラーメン はしスプーン	豚肉、しょうが、米油、人参、しなちく、白菜、玉ねぎ ほうれん草、長ねぎ、干しいたけ、ごま油 (ゴマ・大豆) 塩ラーメンスープ (小麦・大豆・豚・かつお) クリームチーズ、乳加工品、砂糖、濃縮いちご果汁、脱脂粉乳 濃縮レモン果汁、安定剤、寒天、紅花色素、乳化剤、pH調整剤 香料、酸化防止剤、<いちご・乳・レモン・大豆>
12日 (火)	白飯 牛乳	精白米、強化米 木綿豆腐 (大豆)、豚ひき肉、しょうが、にんにく、グリーンピース、長ねぎ、エリンギ ぶなしめじ、赤みそ (大豆)、濃口醤油 (大豆・小麦)、オイスターソース (カキ・ホタテ 魚)、三温糖、清酒、ごま油 (ゴマ・大豆)、でん粉、トウバンジャン (大豆)、米油	26日 (火)	白飯 牛乳	精白米、強化米 ごま油 (ゴマ・大豆)、しょうが、にんにく、豚肉、玉ねぎ ピーマン、たけのこ水煮、三温糖、みりん、清酒、濃口醤油 (大豆・小麦)、春雨、とうがらし粉
	たけのこのスープ 白飯 はしスプーン	とり肉、ニラ、干しいたけ、たけのこ水煮、長ねぎ、チンゲン菜 醤油ラーメンスープ (小麦・大豆・豚・かつお)、食塩		かぼちゃ団子のほうとう汁 白飯 はし	かぼちゃ団子、鶏肉、大根、白菜、人参、小松菜、かつおだし 昆布だし、白みそ (大豆)、赤みそ (大豆) 塩蔵青菜、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末 食用植物油、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤、<かつお>
13日 (水)	黒砂糖パン 牛乳	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、ショートニング、無塩マーガリン、鶏卵、黒砂糖、<小麦・乳・大豆・卵> ショートニング、米粉、乾燥マッシュポテト、さつまいも、豆乳、さつまいもペースト、ゆで大豆、粉末水あめ 水溶性食物繊維、砂糖、ソテーオニオン、食塩、チキンオイル、酵母エキス、調整豆乳粉末、トマーペースト トレハロース、増粘剤、加工デンプン、安定剤、乳化剤、ヒロリン酸第二鉄、<大豆・トマト>	27日 (水)	ナン 牛乳	小麦粉、植物油、植物性ショートニング、食物繊維、砂糖、食塩 貝殻未焼成カルシウム、イースト、乾燥パン酵母、麦芽 グアーガム、<小麦・大豆>
	人参のピリ辛炒め 黒砂糖パン はし	豚ひき肉、人参、長ねぎ、大根、しょうが、にんにく、清酒 濃口醤油 (大豆・小麦)、穀物酢、三温糖、トウバンジャン (大豆)、米油		ドライカレー ナン スプーン紙スプーン	豚ひき肉、とりひき肉、玉ねぎ、人参、赤パプリカ、ピーマン 米油、しょうが、にんにく、ウスターソース (トマト・りんご) 小麦粉、カレー粉、三温糖、ケチャップ、食塩、こしょう ぶどう酒赤 脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、セラチン、寒天 乳酸カルシウム、香料、ヒロリン酸鉄、<乳・豚>
14日 (木)	白飯 牛乳	精白米、強化米 ひじき、白滝、油揚げ (大豆)、とり肉、焼きちくわ (魚・大豆) 人参、米油、三温糖、濃口醤油 (大豆・小麦)、かつおだし 昆布だし、清酒	28日 (木)	白飯 牛乳	精白米、強化米 鶏卵、じゃがいも、ウインナーソーセージ、でん粉、砂糖、みりん 食塩、乳酸 (Na)、メタリン酸Na、あおさ粉、植物油 <卵・乳・豚・大豆>
	納豆 白飯 はし	大豆、納豆菌、水あめ混合異性化液糖、醤油、還元水あめ、食塩 かつおエキス、砂糖、こんぶエキス、発酵調味料、調味料、酸味料 加水、からし、醸造酢、<大豆・小麦・かつお・納豆>		キャベツのつくだ煮炒め 白飯 はし	キャベツ、ごま油 (ゴマ・大豆)、つくだ煮セット (小麦・大豆 ちりめん・かつお)、つくだ煮セットタレ (レモン・小麦・大豆) じゃがいも、人参、大根、切ごぼう、長ねぎ、木綿豆腐 (大豆) 突きこんにやく、米油、白みそ (大豆)、赤みそ (大豆) かつおだし、昆布だし
15日 (金)	麦ご飯 牛乳	精白米、強化米、米粒麦 とり肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、米油、テーオーカレーフレーク (小麦・豚・大豆 トマト)、キングカレー (小麦・大豆)、ケチャップ (トマト)、ウスターソース (トマト・りんご)、りんごピューレ (りんご)、しょうが、にんにく	29日 (金)	白飯 牛乳	精白米、強化米 大根、人参、枝豆、豚ひき肉、しょうが、にんにく、濃口醤油 (大豆・小麦)、三温糖、米油、清酒、かつおだし、昆布だし でん粉
	カラフルコーンソテー 麦ご飯 スプーン	ホールコーン、玉ねぎ、人参、枝豆、ハム (豚)、米油、食塩 こしょう、コンソメ (豚・魚・トマト)		豚汁 白飯 はし	豚肉、しょうが、長ねぎ、さつまいも、人参、白菜、焼き豆腐 (大豆)、切ごぼう、突きこんにやく、赤みそ (大豆)、白みそ (大豆)、かつおだし、昆布だし 水飴、砂糖、醤油、アミノ酸液、のり、食塩、でん粉、ソルビット グルタミン酸Na、リボヌクレオチドNa、カラメル色素 キサンタンガム、タマリンドガム、<大豆・小麦>
18日 (月)	コッペパン 牛乳	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、鶏卵、コンパウンドバター、<小麦・乳・大豆・卵> 即席中華麺 (小麦)、豚肉、しょうが、にんにく、玉ねぎ、人参 ピーマン、キャベツ、米油、ウスターソース (トマト・りんご) 濃口醤油 (大豆・小麦)、こしょう、カレー粉	◎7日(木) こどもの日メニュー		
	ベビーチーズ コッペパン はしスプーン	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳化剤、クエン酸鉄Na <乳・チーズ> みかんゼリー (みかん・りんご)、フルーツミックス (パイナップル・もも りんご)、イチゴ&ブルーベリーゼリー (いちご・ブルーベリー・レモン トマト)、りんごアイス (りんご)、桃缶詰 (もも)、冷凍白玉 (大豆)	今月の浦河産食材 ●お米／ななつぼし (一般米) ●日高こむぎ (だし用) ●鮭 (19日) ●アスパラガス (20日)：一部町外産		
19日 (火)	白飯 牛乳	精白米、強化米 鮭、食塩	お米と昆布は毎月使っています。それ以外の食材は使用日も書いています。 ■アレルギー表示は加工食品のみにさせていただきます。ご了承ください。 ■加工食品、調味料には、その食品に含まれている材料を記載しています。 食材の割合や同一製造ラインで、使用した別製品を製造している場合など における特定原材料に関しては、記載しておりませんので、ご不明な点は給食 センター (0146-25-2515) までお問い合わせください。		
	きんぴらごぼう 白飯 はし	切ごぼう、人参、豚肉、米油、三温糖、濃口醤油 (大豆・小麦) みりん、とうがらし粉 油揚げ (大豆)、小松菜、じゃがいも、人参、ぶなしめじ、白みそ (大豆)、赤みそ (大豆)、かつおだし、昆布だし			