



令和4年度 中学校

学校給食献立表

食物アレルギーの表示について

表示義務のある特定原材料7品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）を表示しています。

推奨21品目及び、その他のアレルギーについては別途加工食品の原材料配合割合一覧表でご確認ください。（原則としてそば・落花生は使用していません）

奈良市教育委員会 保健給食課 0742-34-4830

☆中学校はD班とE班に分け、ご飯・パンの組み合わせで市内同じ献立で、実施しています。班分けは下記の通りです。

D班 三笠・若草・登美ヶ丘・ならやま・二名・平城・飛鳥
登美ヶ丘北・都跡・平城東

E班 春日・伏見・富雄・都南・田原・興東館柳生・京西・富雄南
月ヶ瀬・都祁・富雄第三

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料7品目	日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料7品目	日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料7品目
D1日(水)	麦ご飯	米(奈良市産)	93.5	乳	E1日(水)	パン	パン	1個	小麦・乳	D2日(木)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	16.5			牛乳	牛乳	1本			牛乳	牛乳	1本	
	キーマカレー	豚ミンチ	22.1			キーマカレー	豚ミンチ	22.1			ハンバーグのケチャップ煮	ハンバーグ(50g)	1個	
	根菜サラダ	土しょうが	0.39			根菜サラダ	土しょうが	0.39			菜の花入りクリームシチュー	トマトケチャップ	4	
D3日(金)	ちらしずしの具	おろしにんにく	0.1	小麦	D6日(月)	いわしの梅煮	おろしにんにく	0.1	小麦	D7日(火)	チキンの豆乳煮	トマトペースト	5	小麦
	きんし卵	塩	0.2			豚肉とキャベツの五徳みそ炒め	塩	0.2			ポテトサラダ	ウスターソース	2.5	
	にゅうめん	こしょう	0.03			奈良のはちみつ大豆	こしょう	0.03			米粉マカロニのミネストローネ	砂糖	0.25	
	ひなあられ	赤ぶどう酒	1.3				赤ぶどう酒	1.3				洋がらし	0.02	
D8日(水)	豚じゃが	サラダ油	0.39	小麦	E6日(月)	大和まなのすまし汁	サラダ油	0.39	小麦	E8日(水)	京都府食育の日	ベーコン	6.5	小麦
	あさりのしぐれ煮	じゃがいも	65			チキンメンチカツ	じゃがいも	65			かきたま汁	じゃがいも	65	
		玉ねぎ	65			春雨のスープ煮	玉ねぎ	65				玉ねぎ	65	
		にんじん	26			ミニアセロラゼリー	にんじん	26				玉ねぎ	65	
D13日(月)	ひじきと大豆の磯煮	糸こんにゃく	39	小麦	E10日(金)	ニンジンポタージュ	糸こんにゃく	39	小麦	E14日(火)	ちりめんたくあん	ホールコーン	6.5	小麦
		砂糖	2.6				砂糖	2.6				ノンエッグマヨネーズ(10g)	1袋	
		みりん	1.3				みりん	1.3				ベーコン	6.5	
		濃口しょうゆ	5.2				濃口しょうゆ	5.2				キャベツ	32.5	
E13日(月)	じゃがいものみそ汁	淡口しょうゆ	1.3	小麦	E15日(水)	チョコクリーム	淡口しょうゆ	1.3	小麦	E9日(木)		玉ねぎ	32.5	小麦
		水	175.5				水	175.5				にんじん	13	
			1袋					1袋				米粉マカロニ	7.8	
												コンソメ	2.08	

