

令和6年度 小学校

学校給食献立表

食物アレルギーの表示について

推奨20品目及び、その他のアレルギーについて ください。(原則としてそば・落花生は使用して

☆小学校はA班とB班に分け、ご飯・パンの組み合わせで市内同じ献立

ならやま・朱雀・鼓阪北・佐保台・佐保川・左京 は別途加工食品の原材料配合割合一覧表でご確認 B班 済美・大安寺・東市・辰市・明治・帯解・伏見・富雄南富雄北・田原・柳生・興東・あやめ池・鳥見・六条 富雄第三・三碓・済美南・伏見南・月ヶ瀬・都祁

						いません)				二唯、消天用、仄兄用、月ヶ府	
\Box	献立名	食 品 名	1 人分 特定 原材料 8 品目		献立名	食 品 名	1人分 特 原材 (g) 85	定 材料 品目	献立名	食 品 名	1 人分 特定 原材料 8 品目
A1日(水)	ごはん ぎゅうにゅう ちらしずしのぐ	こぎ(すっと) こぎ(すっと) ではいりしていりのでは、 ではいりしていりのできないのできます。 ではいりしていまからくんめできます。 ではいりのできます。 ではいりのできます。 ではいりのできます。 ではいりのできます。 ではいまからできます。 ではいまからできます。 ではいまからできます。 ではいまからできます。 ではいまからできます。 では、ここできまます。 では、ここできます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまますまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできまます。 では、ここできままままままままままままままままままままままままままままままままままま	80 1ぽん 3 0.1 4 1.5 3.2 3.5 0.5 1.3 15 3 2 0.5 0.2 20 5 7	A2日(木)	パン ぎゅうにゅう ポークビーンズ	パン うっぱい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かい かい かい	1こ 小麦 11ぽん 15 0.3 1 0.1 0.03 0.03 45 12 50 20 1.2 3 0.03 0.03 0.03	A7E(火)		(パン あげあぶら グラニューとう ぎゅうにゅう コーンしゅうまい(30g) (こんにゃくめん ぶたにく ごまあぶら ガーリック しお こさけ キャベツ	1こ 小麦・乳 6 1ぽん 乳 1こ 小麦 60 11 0.2 0.02 0.05 0.03 1 25
B2日(木)	わかたけじる かしわもち ごはん ぎゅうにゅう	たけいのこか にまん いか にまん いか さい かい さい かい	7 0.5 15 6 0.8 小麦 3 0.2 2.5 0.2 3.5 130 1こ 80 1ぽん 乳		コールスローサラダ	バター さとう ゆ ウスターソース トマトケチャップ なますクリーム みず (キャベツ にんじん ホールコーン コールスロードレッシング	3 0.5 20 2 8 1 25 40 5 7	日8日(水)	ごはん	たまねぎ にんじん あおねぎ みそ あかみそ ちゅうかスープ (ふんまつ) とりがらスープ みず	20 10 3 4 1 2 小麦 2 100
A8日(水)	タコライス	マディン はいり	25 0.1 0.02 0.3 0.1 50 10 5 0.5 0.01 15 0.8 2.3 0.8 0.4 1/麦	A9日(太	ぎゅうにゅう チキンメンチカツ きりぼしだいこんのナムル	ぎゅうナカッ(50g) かけっちゅう かりがら できまかがら こん かりがい かりがい かりがい かりまともできまま あい かい	1ぽん 1こ 3 5 15 1 0.3 0.3 0.1 0.05 1 0.1 0.1 0.1 1.8	A 1(豆 金)		ぎゅうにゅう にしんのかんろに(25g) ひらてん ごぼう にんじん つきこんにゃく しろごま ごまあぶら さけ さとう こいくちしょうゆ	1ぽん 乳 1きれ 小麦 3 25 5 0.25 0.5 0.5 2.5 3
B7日(火)	ボイルキャベツ もずくスープ	キャベツン イベコごく たまずうふ おぎ おからまおねうかスープ (ふんまつ) ことがししょくり したくり かみず こめ (奈良市産)	30 30 20 卿 8 30 10 3	金	ごもくスープ	(ベース) かられる (いっぱい) ない (いっぱい) かられる (いっぱい) できない (いっぱい) できない (いっぱい) できない (いっぱい) できなず (いっぱい) できなず ちいさいパン	3 20 25 8 5 3 1.7 小麦 0.5 0.5 0.2 110		 じゃがいものみそしる 	しかりん じゃがいも たまねぎ あぶらあげ ほしわかめ あおねぎ うるめぶし みそ しろみそ みず こめ (奈良市産)	0.5 30 25 4 0.3 3 3.3 7 1 110
A13日(月)	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ	できる。 できる。	118ん 乳 50 15 0.4 0.1 3 20 10	A14日(火)	らいさいバン ぎゅうにゅう やまとちゃ クリームスパゲティ	っぎ(スベたにや いっパーまんまサしこガコじかぎだいったデンぎんちダ よリソうチうしいバッイ まんまサしこガコじかぎんちの クーんズゅんバッチ うにいん りょく かきだい かんだん かんだん かんだん かんだん かんだん かんだん かんだん かん	1ぽん 30 30 40 10 0.4 0.3 0.2 0.03 0.1 1.5 1 40 乳 類 り り り り り り り り り り り り り り り り り り	A 15 日 (水)		でいった。 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	186 15 0.3 0.08 0.05 0.02 0.3 50 45 20 0.9 4 8 1.5 1 3
B13日(月)	ワンタンスープ さかなふりかけ パン	みず 「ベーコン ワンタンのかわ チンゲンサイ たまねぎ にんじん にら ちゅうかスープ(ふんまつ) こさけ ごまあぶら みず さかなふりかけ (2.8g)	8 3 10 30 7 3 1.7 0.3 0.5 0.2 120 1ふくろ 小麦	3	ツナとひじきのサラダ ミニアセロラゼリー ごはん ぎゅうにゅう	みず なまクリーム バター まぐろあぶらづけ ひじき キャベツ にんじん ホールコーン サラダあぶら わふうドレッシング ミニアセロラゼリー (22g) こめ (奈良市産)	30 1 0.5 11 1.8 20 5 3 0.2 7 1こ	B14日(火)	1	かくタボー で かくタがし と かくタがしと マンスーずう もんド マンスーずう もんド で かんじま かん で で で で で で で で で で で で で で で で で で	4 乳 4 乳 5 小麦 2 0.8 小麦 2.5 2 30 30 5 7 小麦
A16日(木)	ぎゅうにゅう チャプチェ	ぎがたにない。 がたできょうにくがいたにくができまない。 でできまないがいたいできながらいできまないがいできないできないできないできないできないできないできないできないできないできな	118% 28 0.3 0.8 0.1 1 1 40 5 4 3 0.2 0.5 1.2 1/5 1/5		かてめしのぐ 埼玉県	ぎぶ にくっつ らい にくが んいあい けい しの いあし いあし いあし いあい さこしみゃかたげい しの こらい はいいずがたけい しの もこらいが がたげい しかがん あかがたげか しゅう いずい さこしみゃかたげかああん しょうしょう しんばしぶりさこしみずがたけかああん しゅうしょく しゅう	18ん 10 0.5 15 10 0.2 15 10 0.2 15 2.5 2.5 4.5 10 40 6 3.5	A2(月)	ぎゅうにゅう) ちくわのてんぷら	ぎゅうにゅう (やきちくわ (25g) てんぷらこ みず あげあぶら うどん ぶたにく たまねぎ あぶらあげ	1ぽん 1ぽん 3 小麦 4.5 50 小麦 10 35 8 10
B17日(金)	わかめスープ	さとう みりんくりこ かたず (ベーコン ほしうか ほしうふ チンゲンサイ たまねうかスープ(ふんまつ) ことうしょう なけしょう みず	0.7 0.3 1 3 0.5 25 8 20 1.7 0.2 0.5 0.03 120	B16日(:	みそポテト	めささかからましまのおうだうしかいとけりずふぎわねきたまのおうだうしかがいましまのおうだうしからないとう しがしたぎがなんち かいほたえあ しがしない しがし いがし いがし いがし いがし いがし いがし いがし いがし いが	3.5 4 1.5 1.5 2 25 7 0.3 15 3 0.2 2.5 0.1 120	B2日(月)	 わふうカレーうどん 	あおねぎ うるめぶし みりん こいくちしょうゆ うすくち さとう カレーこ かたくりこ しお みず	3 4.5 3 小麦 3.5 小麦 0.5 0.5 2 0.05 110

\Box	献	<u> </u>	名	食		名	1人分 (g)	特定 原材料 8品目		献	立名	3	食品	3 名	1人分 (g)	特定 原材料 8品目		献	立名	É		名	1人分 (g)	特定 原材料 8品目
A21日(火)	ハンバ		ップに	トマ たとう よみず じゃがし	ーグ (50 トケチャ トペース ヌーソー う がらし いも	ップ ト	1ぽん 1こ 4 5 2.5 0.25 0.02 20 45	小麦·乳乳	A22日(水)	ごはん ぎゅうに ぶたにく		ため	ますが いったましろねじ いとりんだ。 いったましろねじ いとりんだ。 なっただんらこさみりか たたんに とうんだ。	いだく いようゆ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2! 0.! 0.0! 3.! 3.!	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	A 23日(木)	とうふ	iにゅう 、ナゲット なのソテー	(とう (チキン キャ	/ p うにゅう io かけがいた io がけがいら io がけがいら io がけがいら io がいけがいけん io がいけん io がいけん io がいけん io がいる io がい	7	1ぽん	小麦·乳 乳 小麦
B22日(水)		・サラダ		で た に クオーし こ コ ぎ じ り ー し こ コ ぎ じ り し し り り り り り り り り り り り り り り り り	ッグマヨネ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	Ü	40 2	乳	B21日(火)	もやしのにんじん			いあえたあ いいあえたあ いいあえたあ いいあえたあ いいあえたあ いいすちご いいすちご いいすりにさみこういろ いっあえたあ にち にち にもらきねねるそろずじめまとりいすちご かとが いったもう にも にもらきれるそろずじめまとりいすちご にち にも にも にも にも にも にも にも にも にも にも	, こ よっ うう	0.1	33 37 10 00 33 55 11 1 1 1 1 1 1 1 1	B24日(金)	コンソ	リメスープ	して (ベー じゃ たま にん こう	コンソメ しお しつかいぎ しつかいぎ しいりくしょ コントも こしず	ょうゆ	0.05 0.03 3 30 25 10	小麦小麦
	ごはんぎゅう	。 にゅう		こめ (ぎゅう) (いわし	(35g))	80 1ぽん 1び	乳		ごはんかつおのう	・	りあえ	こめ(奈良市 かつお(でん あげあぶら	パんつき				パン ぎゅう	にゅう	パンぎゅ	ノ ゅうにゅう		1こ 1ぽん	小麦・乳 乳
A24日(金)	いわし	のしょ	うがに	つこさかさか	ょうが くちしょ う	うゆ	1.2 3 3 2 1	小麦	A 27 日		10	さこみめみずにまろ うくん - くあにし うがでごまろし がごまろし がごだる		0.9 1.3! 0.4! 0.9 2.2! 2! 0.0	5 小麦	A 28日 (:			t	りにく サラダあぶら いお こしょう いろぶどうし		8 0.2 0.1 0.03 0.5		
	キャベ' 	ツのごま	ミいため	みりん	しずっ があっちちし ちちしまま ままままま	うゆ うゆ	40 5 0.5 0.5 0.5 0.8 0.2 0.7	小麦小麦	月)	ぶたにごと	マルマル	ため	のさこまんでく とそと たにキに たにキに		0.0 0.0 1 4 2 0 0	.3 I	火		パラいり リームシチュ	たま にん アス	。がいも にねぎ いパラガス コンソメ ごゅうに		35	小麦 乳
B23日(木)	ぶたじ	 ブる		(があきにつごがいした) (がありんしきできる) (できる) (できる)	くがだいこうだい きょうしょう そうかん こく	h	0.7 100 5 1.5 10 10 15 3 2 7 1 1		B27日(月)	古都たにゅうめのりのつ		l	いたそらぼねじねるしすおずのいたそらぼねじねるしすおずのいたそらばねじねるしすおずのいままんおうだうしみりが ぶんち くだい かんち くだい かんさい こかしがました かんちんちん しこん	, , , , , , , , , , ,	0 20 0 2	5 6 小麦	B29日(水)	かいそ	・うサラダ	かたいる。「キャル・ホーは	ジょうしんご ・ くチーズ ・ ジャー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	こゅう 7ス ドレッシング	2 1.5 3 0.5 25 40 0.4 5 7	乳 乳 小麦
	ごはんぎゅう	。 うにゅう		ぎゅう! ſぶたに。	<)	80 1ぽん 15	乳		パン ぎゅうに	ゆう		パン ぎゅうにゅう	5	1 c 1 c 8 A	こ 小麦・乳 _U 乳		ごはん ぎゅう	, iにゅう	ぎゅ) (奈良市産 すうにゅう	董)	1	乳
A29日(水)	しんじ	ジ ゃがに	:	さこさサャまんとさみこうといけったにい	う く があぶら がも ぎ いにゃく	うゆ	0.5 0.2 70 45 15 30 2 1 4	小麦小麦	430日(木)	にくだん		-∱1	にくだんご ぶたにく ごまあぶら キャベじん たまももし たよもやし チンゲンサー	5	1! 0.2 4! 1(20	5 2 5 0	A 31 日 金	そぼろ	らどんぶりの	ごほ にん つき さ さ さ	ミシチ ボラしん 5000 よう 5000 よう 5000 とう 5000 とう 5000 とう 5000 とう 5000 とう 5000 とう 5000 とう			小麦小麦
B28日(火)	てづく	くりふり	かけ	ひかしし こささ ささ	いぶ ま ず う くちしょ		0.4 1	小麦	B31日(金)	ソフトチ		<i>)</i> C	はるさめ にら ちゅうかス- こいくちし さけ かたくりこ みず ソフトチース)ょうゆ こ	0.5 0.0 1.0 1.0 0.8	3	B30日(木)	とうぶ	いのみそしる	(とうあなました) あました。 たままった。 あまった。 あまった。			20 4 25 10 3 3.3 7 1	

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (%)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	VA (μgRAE)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
5月分平均栄養量	595	15	30	355	93	2.7	271	0.5	0.5	20	5.3	2.1
文部科学省学校給食摂取基準	650	※摂取エネルギー の13~20%	※摂取エネルギー の20~30%	350	50	3.0	200	0.4	0.4	25	4.5	2.0

- 注)栄養基準値は月平均で計算しています。※示した値内に納めることが望ましい範囲。
- ☆ 奈良市では給食で使用する主な食材の産地を掲載しています。詳しくは保健給食課のホームページをご覧ください。
- ☆ 都合により献立が一部変更になる場合があります。アレルギー表の変更は、学校を通じて対象児童の保護者にお知らせします。 低学年用ご飯…154g 中学年用ご飯…176g 高学年用ご飯…198g 低学年用減量ご飯…132g 中学年用減量ご飯…154g 高学年用減量ご飯…176g 低学年用パン…81g 高学年用パン…95g 小さいパン…66g 揚げパン…81g 牛乳…200cc

給食室探検!

~健康チェックと身支度~

調理員は毎朝健康観 察を記録し、服装を 整えたあとお互いに ローラーで髪の毛な どの異物を取り除き ます。



健康観察チェック項目(例)

○下痢をしていない ○発熱をしていない ○腹痛がない ○手指に化膿疾患がない ○感染症の感染又はその疑いがない ※同居家族についても健康観察を行う

おすすめ給食レシピ 手作りふりかけ

おすすめポイント

カルシウムがとれ、ご飯がすすむふりかけです。

- ① ちりめんじゃこはさっとゆでる。(しらす干し ならそのままで) ひじきは戻して洗い、さっと ゆでる。
- ② ひじきをから炒りし、水と調味料の一部を入れ て炒りつける。ちりめんじゃこ・かつお節を入 れ炒め、塩を軽く落とした塩昆布・白ごまと残 りの調味料を入れる。
- ※分量はA班29日・B班28日を参考にしてください。

奈良県産の食材

米・小麦粉・上新粉・天ぷら粉 青ねぎ・玉ねぎ・梅ペースト・大和茶 いまる

※奈良市保健給食課ホームページにおいて一部紹介しています。



日本の郷土料理について知ろう

今月は『埼玉県』





かて飯

埼玉県の郷土料理です。米の生産量が 少なく貴重な食べ物だったため、干しいた けや大根、人参などをご飯に混ぜること で量を増やしたことからできた料理です。

みそポテト

古くから畑作が行われてきた秩父地方 に伝わる郷土料理です。農家では、農作 業の合間に軽食として食べられてきまし た。今では給食や家庭料理としても一般的で、日常のおやつや食事として食べら れています。給食ではでんぷんをつけて 油で揚げたじゃがいもに甘いみそだれを



全国学校栄養士協議HP



写真出典 農林水産省HP うちの郷土料理webサイト

