

学校給食献立表

10月



食物アレルギーの表示について

奈良市教育委員会 保健給食課 0742-34-4830

特定原材料(8品目)および特定原材料に準ずるもの(20品目)を記載しています。(原則としてそば・落花生・くるみは使用していません。)

コンタミネーションおよびその他の注意喚起については別途「加工食品配合割合表」をご確認ください。

特定原材料8品目
卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ

(特定原材料に準ずるもの20品目)
アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューなツツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナツツ・もも・やまいも・りんご

☆中学校はD班とE班に分け、ごはん・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 月ヶ瀬・都祁・田原・富雄第三・春日・伏見・富雄・都南

日	献立名	食品名	1人分(g)	アレルゲン	日	献立名	食品名	1人分(g)	アレルゲン	日	献立名	食品名	1人分(g)	アレルゲン
D 1 日 (水)	ご飯	米(奈良市産)	110		E 1 日 (水)	パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆	D 2 日 (木)	パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆
	牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳		牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳		牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳
	デジカルビ	豚肉	39	豚肉		デジカルビ	豚肉	39	豚肉		ボーグロッケ	ボーグロッケ(60g)	1個	小麦・大豆・豚肉
	ごま油	ごま	0.65	ごま		ごま油	ごま油	0.65	ごま		揚げ油			
	おろしにんにく		0.05			おろしにんにく		0.05			キヤベツ	キヤベツ	52	
	濃口しょうゆ		1.3	小麦・大豆		濃口しょうゆ		1.3	小麦・大豆		トマソース	トマソース	2.6	
	酒		0.65			酒		0.65			ウスター	ウスター	1.3	
	塩		0.04			塩		0.04			かさたまスープ	かさたまスープ	6.5	豚肉
	トップギ		26			トップギ		26			卵	卵	39	卵
	キャベツ		45.5			キャベツ		45.5			玉ねぎ	玉ねぎ	26	
	玉ねぎ		26			玉ねぎ		26			にんじん	にんじん	6.5	
	にんじん		13			にんじん		13			青ねぎ	青ねぎ	3.9	
	にら		3.9			にら		3.9			コンソメ	コンソメ	2.08	小麦・大豆・鶏肉
	白菜キムチ		5.2			白菜キムチ		5.2			淡口しょうゆ	淡口しょうゆ	0.65	小麦・大豆
	中華スープ		0.26	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま		中華スープ		0.26	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま		こしょう	こしょう	0.04	
	砂糖		1.04			砂糖		1.04			かたくり粉	かたくり粉	0.65	
	みりん		0.39			みりん		0.39			水	水	156	
	みそ		2.6	大豆		みそ		2.6	大豆		黒豆きなこクリーム	黒豆きなこクリーム(10g)	1袋	乳・大豆・ごま
	赤みそ		0.65	大豆		赤みそ		0.65	大豆					
	コチジャン		0.26	大豆		コチジャン		0.26	大豆					
	わかめスープ		6.5	豚肉		わかめスープ		6.5	豚肉					
	ベーコン		0.65			ベーコン		0.65						
	干しわかめ		39	大豆		干しわかめ		39	大豆					
	豆腐		13			豆腐		13						
	にんじん		26			にんじん		26						
	玉ねぎ		2.21	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま		玉ねぎ		2.21	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま					
	中華スープ					中華スープ								
	濃口しょうゆ		0.26	小麦・大豆		濃口しょうゆ		0.26	小麦・大豆					
	酒		0.65			酒		0.65						
	こしょう		0.04			こしょう		0.04						
	水		156			水		156						
	煮ぶりかけ		1袋	小麦・大豆・ごま・さば		いちごとりんごのジャム	いちごとりんごのジャム(15g)	1袋	りんご					
E 3 日 (金)	ご飯	米(奈良市産)	110		D 6 日 (月)	ご飯	米(奈良市産)	110		D 7 日 (火)	パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆
	牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳
	豚肉のささ焼き	豚肉	39	豚肉		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		コーン	コーン(130g)	2個	小麦・大豆・豚肉
	サラダ油		0.39			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		豚肉	豚肉	19.5	豚肉
	酒		1.3			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		サラダ油	サラダ油	0.26	
	砂糖		1.3			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		うずら卵	うずら卵	32.5	卵
	濃口しょうゆ		1.3	小麦・大豆		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		玉ねぎ	玉ねぎ	26	
	玉ねぎ		52			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		にんじん	にんじん	13	
	糸こんにゃく		26			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		中華スープ	中華スープ	2.21	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	白菜		58.5			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		塩	塩	0.07	
	水菜		13			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		こしょう	こしょう	0.04	
	白ねぎ		19.5			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		水	水	149.5	
	焼き豆腐		45.5	大豆		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		さつまいも	さつまいも	91	
	小		3.9			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		揚げ油	揚げ油	13	
	砂糖		5.2			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		砂糖	砂糖	0.52	
	濃口しょうゆ		9.1	小麦・大豆		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.39	
	淡口しょうゆ		0.91	小麦・大豆		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		米酢	米酢	0.39	
	みりん		1.3			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		水	水	6.5	
	濃口しょうゆ		1.3	小麦・大豆		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		黒ごま	黒ごま	0.65	ごま
	淡口しょうゆ		0.65			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆					
	一味唐辛子		0.01			パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆					
	白ごま		1.3	ごま		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆					
D 8 日 (水)	ご飯	米(奈良市産)	110		E 6 日 (月)	パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆	D 10 日 (金)	パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆
	牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		牛乳	牛乳(200ml)	1本	乳
	ごんののかんろ煮きのこご飯の具	豚肉	13	豚肉		パン	パン(125g)	1個	小麦・乳・大豆		コーン	コーン(30g)	2個	小麦・大豆・豚肉
	サラダ油		0.26	</										

注)当期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。アレルギーに関する

☆ 都合により献立が一時
変更は、学校を通じて

★ご飯…242g
★減量ご飯…198g

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	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)
10月分平均栄養量(D班)	831	15	32	417	105	4.6	373	0.7	0.9	28	7.0	2.9
10月分平均栄養量(E班)	832	15	32	410	102	4.6	373	0.7	0.9	28	7.1	3.0
文部科学省 学校給食摂取基準	830	※摂取エネルギー の13~20%	※摂取エネルギー の20~30%	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7.0	2.5

奈良県産の食材