

大阪狭山市立学校給食センター
TEL 072-366-0567
FAX 072-368-2394

TEL 072-366-0567
FAX 072-368-2394

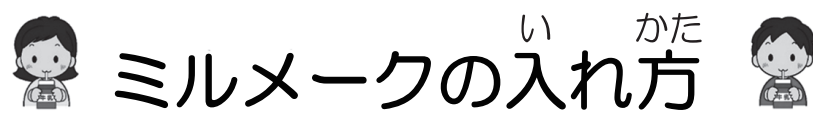
大阪狭山市教育委員会
大阪狭山市学校給食会

食物アレルギー対応 除去するもの〔5種類9品目〕	
●卵	
▲乳製品 〔牛乳・チーズ・ヨーグルト・ バター・脱脂粉乳〕	
■いか	
★えび	
◆かに	
除去対象献立名	

献立名			食品名と数量			献立名			食品名と数量		
十四日 (金)	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	さば塩油 きやべつ きゅうり 赤ピーマン 菜わかめ にんにく しょうゆ 酢 さとう 油	1切 0.3 0.2 30 10 3 0.8 0.02 0.8 0.3 0.2 1.2	十九日 (水)	ミニロール牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	ウィンナー マカロニ たまねぎ グリーンアスパラ にんにく 鶏がらスープ 淡口しょうゆ コンソメ チキンブイヨン さとう 塩 黒こしょう 味噌唐辛子	28 10 20 10 0.4 8 2 0.8 0.5 0.8 0.1 0.05 5.5
	さばの塩焼き		赤黄緑緑緑赤黄	鶏肉 たまねぎ だいこん にんじん 青ねぎ うるめさばぶし いりこだし	5 15 15 5 5 3.5 1		アスパラのペペロンチーノ		赤黄緑緑緑赤黄	トマトケチャップ 水煮トマト 赤ワイン さとう ウスターソース 塩 こしょう でん粉	32 5 1 1.5 0.5 0.5 0.1 0.01 2.5
	菜わかめのナムル		赤黄緑緑緑赤黄	鶏肉 たまねぎ だいこん にんじん 青ねぎ うるめさばぶし いりこだし	5 15 15 5 5 3.5 1		お魚ボールのトマトソース		赤黄緑緑緑赤黄	お魚ボール トマトケチャップ 水煮トマト 赤ワイン さとう ウスターソース 塩 こしょう でん粉	32 5 1 1.5 0.5 0.5 0.1 0.01 2.5
	赤だし		赤黄緑緑緑赤黄	鶏肉 たまねぎ だいこん にんじん 青ねぎ うるめさばぶし いりこだし	5 15 15 5 5 3.5 1		きやべつのソティ		赤黄緑緑緑赤黄	きやべつ ホールコーン エリンギ にんじん コンソメ チキンブイヨン 塩 こしょう 油 でん粉	19 0.2 0.2 5 0.1 0.005 1
	味つけのり		赤黄緑緑緑赤黄	鶏肉 白菜キムチ しらな 酒 さとう しょうゆ コナジャン 塩 油 でん粉	45 16 23 2 1 0.2 0.1 0.01 2.5 0.7		エネルギー		赤黄緑緑緑赤黄	黒糖パン牛乳	赤黄緑緑緑赤黄
601	25.5	19.9				633	23.5	24.3			
十七日 (月)	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚キムチ	45 16 23 2 1 0.2 0.1 0.01 1	二十日 (木)	黒糖パン牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	鮭 塩 黒こしょう 塩 ガーリックパウダー じゃがいも きゅうり ホールコーン にんじん コーンドレッシング 塩 こしょう	19 0.2 0.03 0.2 0.1 28 12 5 4 5.5 0.1 0.02
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚キムチ	45 16 23 2 1 0.2 0.1 0.01 1		鮭のガーリック焼き		赤黄緑緑緑赤黄	じゃがいも きゅうり ホールコーン にんじん コーンドレッシング 塩 こしょう	28 12 5 4 5.5 0.1 0.02
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚キムチ	45 16 23 2 1 0.2 0.1 0.01 1		ポテトサラダ		赤黄緑緑緑赤黄	じゃがいも きゅうり ホールコーン にんじん コーンドレッシング 塩 こしょう	28 12 5 4 5.5 0.1 0.02
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚キムチ	45 16 23 2 1 0.2 0.1 0.01 1		ミネストローネ		赤黄緑緑緑赤黄	じゃがいも きゅうり ホールコーン にんじん コーンドレッシング 塩 こしょう	28 12 5 4 5.5 0.1 0.02
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚キムチ	45 16 23 2 1 0.2 0.1 0.01 1		南第一小 揚げパン		赤黄緑緑緑赤黄	じゃがいも きゅうり ホールコーン にんじん コーンドレッシング 塩 こしょう	28 12 5 4 5.5 0.1 0.02
638	25.3	19.7				603	26.3	23.3			
十八日 (火)	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚肉とあつあげのねぎ塩炒め	40 2 15 10 3 0.5 0.5 0.5 0.35 0.15 1.5 1	二十一日 (金)	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚肉 じゃがいも たまねぎ こまつな 糸こんにゃく にんにく しょうゆ 酒 さとう みりん 酒 塩 油	30 45 35 10 15 6 2 2 2 0.01 0.5
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚肉とあつあげのねぎ塩炒め	40 2 15 10 3 0.5 0.5 0.5 0.35 0.15 1.5 1		豚じゃが		赤黄緑緑緑赤黄	じゃがいも たまねぎ こまつな 糸こんにゃく にんにく しょうゆ 酒 さとう みりん 酒 塩 油	30 45 35 10 15 6 2 2 2 0.01 0.5
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚肉とあつあげのねぎ塩炒め	40 2 15 10 3 0.5 0.5 0.5 0.35 0.15 1.5 1		ちくわの磯辺揚げ		赤黄緑緑緑赤黄	ちくわの磯辺揚げ 油 きゅうり きやべつ にんじん わかめ さとう 酢 淡口しょうゆ 塩	1個 5 20 5 5 0.2 1.3 1.3 0.04
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚肉とあつあげのねぎ塩炒め	40 2 15 10 3 0.5 0.5 0.5 0.35 0.15 1.5 1		胡瓜の酢の物		赤黄緑緑緑赤黄	ちくわの磯辺揚げ 油 きゅうり きやべつ にんじん わかめ さとう 酢 淡口しょうゆ 塩	1個 5 20 5 5 0.2 1.3 1.3 0.04
	ごはん牛乳		赤黄緑緑緑赤黄	豚肉とあつあげのねぎ塩炒め	40 2 15 10 3 0.5 0.5 0.5 0.35 0.15 1.5 1		5月24日(月)～31日(月)の献立表は裏面にあります				
608	26.7	19.1				661	22.6	20.3			

時 間 を ま も っ て 食 べ ま し ょ う

献立名			食品名と数量			献立名			食品名と数量			
二十四日 (月)	ライ麦パン 牛乳 チキンハムカツ ミートポテト オニオンスープ	赤黄	チキンハムカツ	1個	二十七日 (木)	ごはん 牛乳 豚肉と青梗菜の オイスター炒め 海藻の ごまドレサラダ 春雨スープ	赤緑緑緑	豚肉	らんげんさい	40		
		赤黄	油	5.5			赤緑緑緑	水煮たけのこ	10			
		黄緑	豚ミンチ	30			黄	土生姜	0.4			
			じゃがいも	10				オイスターソース	1.5			
			にんじん	5				しょうゆ	2			
			トマトケチャップ	3				酒	1			
			赤ワイン	1				さとう	1			
			トマトビュレ	1				塩	0.01			
			とんかつソース	0.6				黒こしょう	0.03			
			コンソメ	0.3				油	0.1			
	さとう	0.2		黄	でん粉	1.5						
	塩	0.1		緑緑緑緑	きやべつ	25						
	こしょう	0.01		赤	ホールコーン	10						
	でん粉	1.5		赤	室わかめ	0.5						
				黄	海藻ミックス	0.3						
				黄	練りごま	2.5						
				黄	淡口しょうゆ	1.2						
				黄	さとう	0.8						
					酢	0.01						
				黄	塩	0.2						
					黄	でん粉	1					
エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
601	20.3	22.3			601	24.8	18.7					
二十五日 (火)	ハヤシライス (増量玄米ごはん ハヤシルウ) 牛乳 フルーツポンチ 福神漬	赤赤緑緑緑緑赤	牛肉	30	二十八日 (金)	ごはん 牛乳 あじのさんが揚げ ひじきの煮もの 玉葱のみそ汁	赤赤緑緑赤	あじのさんが焼き	油	0.5		
		赤赤緑緑緑緑赤	あらびき大豆フレーク	3			赤黄	酒	6			
		赤赤緑緑緑緑赤	たまねぎ	60			黄	しょうゆ	1			
		赤赤緑緑緑緑赤	にんじん	20			赤緑緑赤	みりん	0.6			
		赤赤緑緑緑緑赤	しめじ	10			黄	塩	0.01			
		赤赤緑緑緑緑赤	水煮トマト	15			黄	でん粉	0.2			
		赤赤緑緑緑緑赤	鶏がらスープ	10			赤緑緑赤	さつまいも	10			
		赤赤緑緑緑緑赤	赤ワイン	10			赤	れんこん	15			
		赤赤緑緑緑緑赤	トマトビュレ	7			黄	にんじん	10			
		赤赤緑緑緑緑赤	トマトケチャップ	7			黄	ひじき	1.3			
赤黄	とんかつソース	3			黄	しょうゆ	1.8					
赤黄	八丁みそ	3			黄	さとう	1.2					
赤黄	オイスターソース	1.5			黄	酒	1					
赤黄	コンソメ	1			赤緑緑赤	みりん	1					
赤黄	チキンブイヨン	1			黄	塩	0.01					
赤黄	塩	0.1			黄	でん粉	0.5					
赤黄	こしょう	0.02			赤緑緑赤	たまねぎ	25					
赤黄	オレガノ	0.001			黄	ごぼう	5					
赤黄	油	2			赤黄緑緑赤赤赤赤	板こんにやく	5					
赤黄	米粉	5			赤黄緑緑赤赤赤赤	しめじ	5					
赤黄緑緑緑緑赤	ソフトゼリー	20			赤黄緑緑赤赤赤赤	青ねぎ	5					
赤黄緑緑緑緑赤	バナナ缶詰	15			赤黄緑緑赤赤赤赤	うるめさばふし	3.5					
赤黄緑緑緑緑赤	りんご缶詰	15			赤黄緑緑赤赤赤赤	いりごだし	1					
赤黄緑緑緑緑赤	黄桃缶	10			赤黄緑緑赤赤赤赤	白みそ	4.5					
赤黄緑緑緑緑赤	福神漬	12			赤黄緑緑赤赤赤赤	赤みそ						
赤黄緑緑緑緑赤		5			赤黄緑緑赤赤赤赤	白身魚の米粉フライ	1切					
赤黄緑緑緑緑赤	かまぼこ	0.3			赤黄緑緑赤赤赤赤	油	6					
赤黄緑緑緑緑赤	わかめ	35			赤黄緑緑赤赤赤赤	きやべつ	25					
赤黄緑緑緑緑赤	うどん	20			赤黄緑緑赤赤赤赤	きゅうり	10					
赤黄緑緑緑緑赤	だいこん	7			赤黄緑緑赤赤赤赤	ホールコーン	8					
赤黄緑緑緑緑赤	にんじん	5			赤黄緑緑赤赤赤赤	赤ピーマン	3					
赤黄緑緑緑緑赤	青ねぎ	5			赤黄緑緑赤赤赤赤	野菜フレック	0.6					
赤黄緑緑緑緑赤	いりごだし	2.5			赤黄緑緑赤赤赤赤	淡口しょうゆ	0.5					
赤黄緑緑緑緑赤	うるめさばふし	2			赤黄緑緑赤赤赤赤	さとう	0.05					
赤黄緑緑緑緑赤	出し昆布	3			赤黄緑緑赤赤赤赤	塩	1.5					
赤黄緑緑緑緑赤	淡口しょうゆ	3			赤黄緑緑赤赤赤赤	鶏肉	8					
赤黄緑緑緑緑赤	みりん	2			赤黄緑緑赤赤赤赤	たまねぎ	12					
赤黄緑緑緑緑赤	塩	0.2			赤黄緑緑赤赤赤赤	にんじん	5					
赤黄緑緑緑緑赤	でん粉	1.2			赤黄緑緑赤赤赤赤	鶏がらスープ	8					
赤黄緑緑緑緑赤					赤黄緑緑赤赤赤赤	コンソメ	1					
赤黄緑緑緑緑赤	鶏つくね	1個			赤黄緑緑赤赤赤赤	チキンブイヨン	0.6					
赤黄緑緑緑緑赤	油	4			赤黄緑緑赤赤赤赤	塩	0.1					
赤黄緑緑緑緑赤	青じそ	0.04			赤黄緑緑赤赤赤赤	こしょう	0.01					
赤黄緑緑緑緑赤	うるめさばふし	0.25			赤黄緑緑赤赤赤赤	でん粉						
赤黄緑緑緑緑赤	しょうゆ	0.6										
赤黄緑緑緑緑赤	みりん	0.5										
赤黄緑緑緑緑赤	塩	0.01										
赤黄緑緑緑緑赤	でん粉	0.2										
赤黄緑緑緑緑赤												
赤黄緑緑緑緑赤	水煮大豆	15										
赤黄緑緑緑緑赤	豚ミンチ	12										
赤黄緑緑緑緑赤	じゃがいも	10										
赤黄緑緑緑緑赤	にんにく	0.25										
赤黄緑緑緑緑赤	土生姜	0.25										
赤黄緑緑緑緑赤	甜面醬	0.2										
赤黄緑緑緑緑赤	八丁みそ	1.4										
赤黄緑緑緑緑赤	酒	1										
赤黄緑緑緑緑赤	しょうゆ	1										
赤黄緑緑緑緑赤	中華スープ	0.4										
赤黄緑緑緑緑赤	さとう	0.5										
赤黄緑緑緑緑赤	豆板醬	0.15										
赤黄緑緑緑緑赤	塩	0.1										
赤黄緑緑緑緑赤	油	1.5										
赤黄緑緑緑緑赤	でん粉	1.8										
エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
642	22.6	22.4			606	20.8	26.1					
二十六日 (水)	減量ごはん 牛乳 わかめうどん 鶏つくねの 青じそあんかけ 大豆の麻婆炒め	赤赤黄緑緑赤赤赤	白身魚の米粉フライ	1切	三十一日 (月)	全粒粉パン 牛乳 白身魚の 米粉フライ きやべつの カラフルサラダ レタススープ 南中メロンパン	赤黄	白身魚の米粉フライ	油	6		
		赤赤黄緑緑赤赤赤	油	4			赤黄	きやべつ	25			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	青じそ	0.04			赤黄	きゅうり	10			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	うるめさばふし	0.25			赤黄	ホールコーン	8			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	しょうゆ	0.6			赤黄	赤ピーマン	3			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	みりん	0.5			赤黄	野菜フレック	0.6			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	塩	0.01			赤黄	淡口しょうゆ	0.5			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	でん粉	0.2			赤黄	さとう	0.05			
		赤赤黄緑緑赤赤赤					赤黄	塩	1.5			
		赤赤黄緑緑赤赤赤	水煮大豆	15			赤黄	鶏肉	8			
赤赤黄緑緑赤赤赤	豚ミンチ	12	赤黄	たまねぎ	12							
赤赤黄緑緑赤赤赤	じゃがいも	10	赤黄	にんじん	5							
赤赤黄緑緑赤赤赤	にんにく	0.25	赤黄	鶏がらスープ	8							
赤赤黄緑緑赤赤赤	土生姜	0.25	赤黄	コンソメ	1							
赤赤黄緑緑赤赤赤	甜面醬	0.2	赤黄	チキンブイヨン	0.6							
赤赤黄緑緑赤赤赤	八丁みそ	1.4	赤黄	塩	0.1							
赤赤黄緑緑赤赤赤	酒	1	赤黄	こしょう	0.01							
赤赤黄緑緑赤赤赤	しょうゆ	1	赤黄	でん粉								
赤赤黄緑緑赤赤赤	中華スープ	0.4										
赤赤黄緑緑赤赤赤	さとう	0.5										
赤赤黄緑緑赤赤赤	豆板醬	0.15										
赤赤黄緑緑赤赤赤	塩	0.1										
赤赤黄緑緑赤赤赤	油	1.5										
赤赤黄緑緑赤赤赤	でん粉	1.8										
エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
642	22.6	22.4			606	20.8	26.1					



あ
⑥ミルメークを開ける

さき まる ぷん ぷん と
先の丸い部分をねじって取ります

さき まる ぷん ぷん
とれた丸い部分がなくならないように

ちゅうい
注意しましょう

②ストローの先がとがったほうを少しだけ、袋から出す

ストローの先がとがったほうを上に向けて、袋を持ってストローを底から押し上げると、ストローの先がとがったほうが袋から出てきます

完全にぬけてしまわないように注意しましょう

⑦ミルメークを紙パック牛乳に入れる

ミルメークはこぼれやすいので
ストローのさしこみ口に近づけてから
傾けてましょ

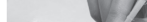
き先で、あな穴をあ開ける

ストローの先から約5mmのところを
さき
もち持ってあな穴を開けるとストローに牛乳が
きゅうにゅう入ります。

がつきにくだす

ぬ

⑧ミルメークを抜いて、ストローをさす



ストローはゆっくりさしましょう



③ ストローで混ぜる

かみ ぎゅうにゅう うえ お
紙バック牛乳をおぼんの上に置いて
そこ
の
底のほうからよくかきまぜて飲みましょう
めやす かいていど
目安は30回程度です

A close-up photograph showing a hand holding a clear plastic straw and stirring the contents of a small, dark-colored paper milk carton. The carton has some Japanese text on it, including '日本牛乳' (Japanese Milk). The background is dark and out of focus.

☆大阪狭山市立学校給食センターでは、使用食材の産地・バイキング給食の献立内容や献立の写真など給食関係の情報をホームページに掲載しています。
 [大阪狭山市ホームページ (<http://www.city.osakasayama.osaka.jp>) ⇨ 子育て・教育 ⇨ 学校給食 ⇨ 大阪狭山市の学校給食について]

古紙配合率100%の再生紙を使用しています。