令和7年9月 中学校給食献立表 使用食品一覧

日曜	主食	飲み物	おかず	赤の食品(血や肉になる)		黄色の食品(働く力になる)		緑の食品(体の調子を整える)			※特定原材料
				たんぱく質	ミネラル	炭水化物	脂質		ビタミン 	その他	情報(飲用乳除く)
PHE.				肉・魚・卵 豆・豆製品	海藻·小魚 牛乳·乳製品	米・パン・麺 いも・砂糖	油脂	緑黄色野菜	淡色野菜・果物・きのこ		
1 月	枝豆ごはん		鶏肉の照り焼き 豚肉とじゃがいもの炒め煮 磯香和え	鶏肉,豚肉,油揚げ,みそ			油	にんじん, こま つな, かぼちゃ	えだまめ, しょうが, にんにく, ねぎ, キャベツ, りょくとうもや し, なす	水, 酒, 食塩, だし用こんぶ, しょう ゆ, 本みりん, コンソメ, だし用かつ おぶし, だし用煮干	小麦・大豆・鶏 肉・豚肉・ゼラ チン
	ビビンバ丼		夏野菜のみそ汁 竹輪のカレー揚げ	豚肉,みそ,竹輪	★牛乳	も 米,麦,砂糖,片栗	油, ごま油,	にんじん, こま	にんにく, しょうが, ねぎ, りょ	水, しょうゆ, コチュジャン, 本みり	
2 火			ガーリックポテト 冷凍みかん 			粉, 小麦粉, じゃが いも		つな, さやいん げん	くとうもやし, たまねぎ, ホールコーン, 冷凍みかん		肉・ごま
3 水	ごはん		豚肉とキャベツのスタミナ炒め いかのかりん揚げ ブロッコリーのごま醤油 冬瓜のスープ	豚肉, いか, 鶏肉	★牛乳	米,麦,はるさめ, 片栗粉,小麦粉,上 新粉,砂糖	油, ごま油, ごま	にんじん, に ら, ブロッコ リー	たまねぎ, キャベツ, にんにく, しょうが, えのきたけ, とうがん	う, 本みりん, だし用かつおぶし 	豆・鶏肉・豚肉・ごま
4 木	ロールパン りんごジャム		白身魚の豆乳クリームソースがけ ラタトゥイユ さつまいものレモン煮 キャベツと豚肉のスープ	メルルーサ, ベー コン, 豆乳, ボンレ スハム, 豚肉	★牛乳	★ロールパン,片 栗粉,小麦粉,砂 糖,さつまいも	油, オリーブ 油	ほうれんそう, にんじん, ピー マン	りんごジャム, たまねぎ, マッシュルーム, ズッキーニ, なす, にんにく, レモン, キャベツ	食塩, 白こしょう, ワイン(白), コ ンソメ, トマトピューレ, ベーリー フ. 水	小麦・乳・大 豆・鶏肉・豚 肉・りんご・ゼ ラチン
5 金	ごはん		韓国風肉じゃが 切干し大根のサラダ 揚げしゅうまい 豆腐のみそ汁	豚肉, しゅうまい, 豆腐, 白みそ	わかめ, ★牛乳	米, 麦, 砂糖, しら たき, じゃがいも	油, ごま, ご ま油	にんじん, にら	にんにく, ねぎ, たまねぎ, 白菜 キムチ, 切干大根, きゅうり, ホールコーン, しめじ	水, トウパンジャン, しょうゆ, 酒, 本みりん, 食塩, 薄口しょうゆ, 米 酢, からし, だし用煮干	小麦・大豆・豚 肉・ごま
8 月	カレー南蛮	牛乳	たらのらっきょうあんかけ 野菜ソテー	たら, 豚肉	★牛乳	ゆでめん, 片栗粉, 上新粉, 砂糖	油		ナーリコーン たし わぎ	食塩, 白こしょう, 酒, 水, 米酢, しょうゆ, コンソメ, だし用かつおぶし, 本みりん, カレー粉, 一味とうがら し	内、阪内、ガラ
9 火	ごはん		高野豆腐と野菜の揚げ煮 梅おかか和え 小魚のいり煮 小松菜のみそ汁	高野どうふ, 鶏肉, かつおぶし, 油揚 げ, 白みそ	かえり煮干,★ 牛乳	米, 麦, 片栗粉, じゃがいも, 砂糖	油		たまねぎ、キャベツ、りょくとう もやし、きゅうり、ねり梅、しめ じ	水, だし用かつおぶし, 本みりん, しょうゆ, 酒, 食塩, だし用煮干	小麦・大豆・鶏 肉・りんご
10 水	ごはん		さばの野菜あんかけ 華風和え 大豆とひじきの煮物 なすのみそ汁	さば, ボンレスハ ム, 高野どうふ, 大 豆, みそ	ひじき, ★牛乳	米, 麦, 片栗粉, 小 麦粉, 砂糖, つきこ んにゃく	油, ごま油, ごま	にんじん, ピー マン	は ナレベツ リレノレンナか	水、食塩、白こしょう、酒、コンソメ、 オイスターソース、しょうゆ、本み りん、薄口しょうゆ、だし用かつお ぶし、だし用煮干	三、殖内、胚
11 木	ごはん		みそだれ豚しゃぶ 和風ペンネ 肉団子の黒酢あん わかめスープ	豚肉, みそ, 肉団子	わかめ, ★牛乳	米, 麦, 砂糖, 片栗 粉, ペンネ	ごま油, ご ま, オリーブ 油, 油	さやいんげん, にんじん	にんにく、キャベツ、りょくとう もやし、きゅうり、たまねぎ、ね ぎ	水、酒、七味とうがらし、しょうゆ、 本みりん、米酢、食塩、黒酢、コンソ メ、白こしょう	小麦・大豆・鶏 肉・豚肉・ゼラ チン・ごま
12 金	ナン ~		チリコンカン ブロッコリーと鶏肉のガーリック炒め キャラメルポテト オニオンスープ	豚肉, 大豆, 鶏肉, ベーコン	★牛乳	ナン,砂糖,小麦粉,片栗粉,さつまいも			にんにく, セロリー, たまねぎ	一味とうがらし、ワイン(赤), 水, トマトピューレ, トマトケチャップ, ウスターソース, しょうゆ, コンソメ, 食塩 白こしょう, チリパウダー, ワイン(白), 黒こしょう	豆・雞肉・豚
16 火	ツナごはん	プレーン	カーマンス 鶏肉の塩から揚げ 冬瓜のそぼろ煮 生姜ドレッシングサラダ じゃがいものみそ汁	ツナ, 高野どうふ, 鶏肉, 豚肉, 白みそ	★はっこう乳	米, 麦, 砂糖, 片栗 粉, 小麦粉, じゃが いも	油	にんじん, さや いんげん, こま つな	しょうが, にんにく, とうがん, キャベツ, りょくとうもやし, た まねぎ	水, しょうゆ, 本みりん, 酒, ガラ スープ, 食塩, 白こしょう, だし用か つおぶし, 米酢, 薄ロしょうゆ, だし 用煮干	小麦・大豆・鶏 肉・豚肉
17 水	ごはん		鮭の香味焼き 青のりポテト 五目きんぴら 酢みそ和え ほうれん草ときくらげのすまし汁	さけ, 豚肉, 焼き竹輪, 白みそ, 鶏肉	あおのり,★牛 乳	米, 麦, じゃがい も, つきこんにゃ く, 砂糖	ごま油, ご ま, 油	にんじん, ほう れんそう		水, しょうゆ, 酒, 本みりん, 食塩, 米酢, からし, だし用かつおぶし	小麦・さけ・大 豆・鶏肉・豚 肉・ごま
18	くろパン		カレーシチュー ひじきのサラダ 高野豆腐のから揚げ もやしのスープ	豚肉, 高野どうふ, ベーコン	★調理用牛乳, ひじき,★牛乳	★黒パン, じゃがいも, 小麦粉, 砂糖, 片栗粉	★ バター, 油	にんじん, ピー マン	キャベツ,ホールコーン,りょく	水, ガラスープ, しょうゆ, トマトケ チャップ, ウスターソース, コンソ メ, 食塩, カレー粉, 酒, 本みりん, 米 清ロしょうゆ, からし, 白こしょ う	豆・鶏肉・豚
19 金	ごはん		酢豚 バンバンジー風サラダ ぶどう 豆腐スープ	豚肉, 鶏肉, 白み そ, 豆腐	わかめ, ★牛乳	米, 麦, 砂糖, 片栗 粉, 小麦粉	油,ごま油, 練りごま	にんじん, ピー マン	たまねぎ、たけのこ、しょうが、 りょくとうもやし、きゅうり、 ホールコーン、巨峰	水, ガラスープ, しょうゆ, 米酢, 酒, 食塩, 白こしょう, トマトケチャッ プ, 本みりん, コンソメ	小麦・大豆・鶏 肉・豚肉・ゼラ チン・ごま
22 月	ごはん		あじフライ ボイルキャベツ 塩肉じゃが 辛子醤油和え さつま汁	あじ, ★卵, 豚肉, 鶏肉, 油揚げ, 白み そ	★牛乳	米, 麦, 小麦粉, パ ン粉, 砂糖, じゃが いも	油		キャベツ, たまねぎ, りょくとう もやし, ごぼう, だいこん, ねぎ		
24 水	ごはん		ポークストロガノフ コールスローサラダ 湘南ゴールドゼリー マセドアンスープ	豚肉. ウインナー	★生クリーム, ★牛乳	米, 麦, 小麦粉, 砂糖, じゃがいも	油, ★バター	にんじん	にんにく, たまねぎ, マッシュルーム, キャベツ, きゅうり, ホールコーン	水、ワイン(赤)、ガラスープ、トマト ビューレ、トマトケチャップ、デミグ ラスソース、ウスターソース、食塩、白 こしょう、米酢、からし、湘南ゴールド ゼリー、コンソメ、パセリ(乾)	豆・雞肉・豚
25 木	ゆかりごはん		さわらの野菜衣揚げ 麻婆なす じゃこ大根サラダ 五目スープ	さわら, 豚肉, みそ		米, 麦, ★天ぷら 粉, 砂糖, 片栗粉	油, ごま油, ごま	にんじん, ピーマン, さやいんげん	たまねぎ, にんにく, しょうが, ねぎ, なす, だいこん, きゅうり, えのきたけ, たけのこ	水, ゆかり, 食塩, 白こしょう, トウ バンジャン. 酒, ガラスープ, しょう ゆ, 米酢, 薄ロしょうゆ, コンソメ	小麦・卵・大 豆・鶏肉・豚 肉・ゼラチン・ ごま
26 金	ごはん		鶏肉と野菜のうま煮 キャベツのごま和え のりの佃煮 玉ねぎのみそ汁	鶏肉, おからパウ ダー, 油揚げ, 白み そ		米, 麦, じゃがい も, 砂糖, 片栗粉, 上新粉	油,練りご ま,ごま	にんじん, さや いんげん, こま つな	たけのこ, たまねぎ, しょうが, キャベツ, りょくとうもやし, し めじ	水, だし用かつおぶし, 本みりん, しょうゆ, 食塩, だし用煮干	小麦・大豆・鶏 肉・ごま
29 月	カレーピラフ		かじきのレモンマリネ じゃがいもとコーンのソテー みそドレッシングサラダ 大根のスープ	豚肉, めかじき, ベーコン, 白みそ	★牛乳	米, 麦, 片栗粉, 小 麦粉, 砂糖, じゃが いも	油, ★バター		たまねぎ, レモン, ホールコーン, キャベツ, にんにく, だいこん	水、酒、カレー粉、食塩、コンソメ、ウ スターソース、トマトケチャップ、 ガラムマサラ、薄ロしょうゆ、本み りん、白こしょう、米酢、しょうゆ	豆・鶏肉・豚
30 火	ごはん		プルコギ わかめのサラダ 里芋の揚げ煮 春雨スープ	豚肉,みそ,鶏肉	わかめ, ★牛乳	米, 麦, 砂糖, 里芋, 片栗粉, はるさめ	油, ごま, ご ま油, 黒ごま		たまねぎ、りょくとうもやし、ねぎ、にんにく、しょうが、りんご、 キャベツ、ホールコーン	水. 酒, 食塩, トウバンジャン, しょ うゆ, 米酢, からし, 本みりん, コン ソメ, 白こしょう	小麦・大豆・鶏 肉・豚肉・りん ご・ゼラチン・ ごま

※食物アレルギー対応献立における追加食品 …4日(木) 米・麦 12日(金) オリーブ油 18日(木) 米・麦 25日(木) 小麦粉

≪食物アレルギーに関する情報について≫

- 「卵」「牛乳・乳製品」を含む食材に★マークがついています。
- ・食物アレルギー対応食が提供される日は 💑 マークがついています。食物アレルギー対応食は、★マークの食材を除去等対応の対象としています(※飲み物の牛乳・はっこう乳等を除く)。
- ・給食はすべて共通の施設で調理しているため、コンタミネーションの可能性があることをご了承ください。 なお、海産物(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混入する可能性があります。
- ・献立別の食物アレルギーに関する情報を必要とされる方へ「アレルギー詳細献立表」を、加工品及び調味料等の配合内容を必要とされる方へ「加工品等配合割合一覧表」を作成しています。鎌倉市ホームページからダウンロードすることができます。

※特定原材料

消費者庁より、表示が義務付けられている8品目(※1)、及び表示が推奨されている20品目(※2)について表示しますので、給食予約の参考にしてください。

- (※1)特定原材料: 卵・乳・えび・かに・くるみ・小麦・そば・落花生
- (※2)特定原材料に準ずるもの:アーモント・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカケミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

非常食の準備をしていますか?

9月1日は**防災の日**です。1923年に発生した関東大震災を教訓として、 防災の意識を高めるために制定されました。災害はいつ起こるか分かりませ ん。避難経路や避難所の確認を行い、非常食や水を保管して設置場所を家族 と確認するなど、この機会に**災害に対する備え**をしておきましょう。

非常食は1人最低3日分が必要とされています。非常食を特に用意していないご家庭でも、普段から使い慣れている食料品を少し多めに買い置きし、使った分を買い足す「ローリングストック法」で、無理のない備蓄を心がけましょう。

飲料水は**1人1日3リットル**が目安です。 非常時、水はとても貴重なものになります。 飲む以外にもいろいろなところで使用します ので、備えておくと安心です。

