

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
19 水	チーズパン			◎チーズパン			546 kcal
	ポトフ	○	ウインナー	じゃがいも	たまねぎ, にんじん, にんにく, キャベツ, セロリ, エリンギ	白ワイン, ベイリーフ, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	23.6 g
	炒めビーフン		ぶたもも肉小間	ビーフン, 米油	もやし, たまねぎ, チンゲンサイ, にんじん, たけのこ	しょうゆ, 並塩, こしょう	23.4 g
20 木	コーンピラフ		ベーコン	精白米, 精麦, 米油	ホールコーン, たまねぎ	並塩, こしょう	637 kcal
	夏野菜ラタトゥイユ	○	とりもも肉角, ベーコン	オリーブ油	たまねぎ, なす, ズッキーニ, 青ピーマン, 赤ピーマン, にんにく, ホールトマト	ベイリーフ, 赤ワイン, 並塩, こしょう	26.1 g
	ごまマヨサラダ		ゆで大豆	卵抜きマヨネーズ, 粗糖, 白ごま	ホールコーン, にんじん, きゅうり	からし粉, 酢, 並塩	24.6 g
21 金	五目焼きそば	○	ぶたもも肉小間, なた	揚げ麺, 米油, かたくり粉	たまねぎ, もやし, チンゲンサイ, たけのこ, にんにく, きくらげ	しょうゆ, 酢, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	573 kcal
	蒸ししゅうまい		冷凍しゅうまい				27.3 g
							27.3 g
24 月	ごはん			精白米, 精麦			578 kcal
	鶏肉の照り焼き	○	とりもも肉切り身		しょうが	しょうゆ, みりん, 日本酒	26.8 g
	田舎汁		あわせ味噌, 米みそ	じゃがいも	だいこん, にんじん, こまつな, 長ねぎ	さば・かつお削り節, 水	18.3 g
	枝豆				えだまめ	並塩	1.5 g
25 火	夏野菜カレーライス	○	ぶたもも肉小間, 豆乳	精白米, 精麦, 米油, 小麦粉	たまねぎ, にんじん, しょうが, にんにく, 西洋かぼちゃ, なす, さやいんげん, トマト	カレー粉, クミン, ターメリック, ベイリーフ, チキンとポークスープ, ケチャップ, 中濃ソース, チャツネ, 並塩, 水	670 kcal
	とうもろこし				とうもろこし	並塩	26.1 g
							20.1 g
26 水	ロールパン			◎ロールパン			593 kcal
	バーベキューチキン	○	とりもも肉切り身		にんにく	ケチャップ, ウスターソース, 日本酒, カレー粉, 並塩	28.8 g
	卵と野菜のスープ		★卵		ホールコーン, ほうれんそう, にんじん, キャベツ	チキンスープ, しょうゆ, 並塩, こしょう, 水	27.1 g
	果物(メロン)				メロン		2.8 g
27 木	ごはん			精白米, 精麦			606 kcal
	さわらのみそ焼き	○	さわら, あわせ味噌	粗糖		みりん, 日本酒, しょうゆ	30.0 g
	けんちん汁		油揚げ	じゃがいも, ごま油	だいこん, にんじん, 長ねぎ, ごぼう, こまつな, こんにゃく	しょうゆ, さば・かつお削り節, 水	16.8 g
	塩キュウリ				きゅうり, しょうが	塩こうじ	2.2 g
28 金	黒パン			◎黒パン			551 kcal
	チリコンカン	○	ぶたひき肉, 大豆	じゃがいも, マカロニ, 米油, 米粉	たまねぎ, にんじん, にんにく	パセリ(乾), ケチャップ, トマトピューレー, 中濃ソース, しょうゆ, 赤ワイン, チリパウダー, 並塩, こしょう, 水	23.9 g
	春雨サラダ			緑豆はるさめ, 米油, 粗糖	キャベツ, ほうれんそう, にんじん, ホールコーン	しょうゆ, 酢, 並塩	17.6 g
							2.5 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

献立表の見方

* 基準献立表は、小学校4校共通献立を記載しています。提供給食の献立変更や、学校行事等により給食提供のない日があります。学校行事については、各学校の「学校だより」等をご参照ください。

* 学校給食使用食材産地(青果・肉・魚・牛乳・米)は、葉山町HPで公開しています。「葉山の給食 使用食材」と検索してください。

6月食物アレルギーのお知らせ

日にち	献立名	卵	乳	えび
6/12(水)	ポテトグラタン		○	○
6/18(火)	かんぴょうの卵とじ汁	○		
6/26(水)	卵と野菜のスープ	○		

※「卵」=★
「乳」=◎
「えび」=△
と材料名に印が入ります。

※パンはすべて、小麦粉・脱脂粉乳を含みます。

※魚介類(あさり・わかめ・ちりめんじゃこなど)はエビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。

※飲むヨーグルト・ジュースは牛乳扱いになります。

ご家庭で確認をお願いします。

加工食品の食物アレルギー原因食物について

食材名	特定原材料								特定原材料に準ずるもの
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	
冷凍シュウマイ				○					鶏肉、豚肉、大豆
ベーコン									豚肉
ウインナー									豚肉
なた									
焼き竹輪									大豆
新学給キムチ									

※食品表示法に基づく特定原材料8品目と、特定原材料に準ずる20品目のみ記載。これら以外の食品は、葉山町ホームページ「加工食品アレルギー表示一覧表」でご確認ください。「葉山の給食 加工食品」と検索してください。

葉山町教育委員会学校教育課

(TEL)046-876-1111 (内線:7222)