4868000 × 080 × 5 11月予定献立表 2023年 献立名 材料名 アレルゲン 日

日

日

 \Box

 \Box

火)

 \Box

 \Box

 \Box

日

(火)

ナン

ぎゅうにゅう

キーマカレー

ブロッコリーサラダ

フライドポテト

こめこパン

とうにゅうポタージュ

ゆずゼリ-

ħ

献立名

*

とりにくとニョッキのトマトソースに とりにく

ポトフ

ごはん

はるまき

フォーボー

ぎゅうにゅう

あつあげのケチャップいため

献立名

タラのバジルやき 🐠 <

ごぼうとれんこんのサラダ

献立名

クランベリーパン

ぎゅうにゅう

ごはん

ぎゅうにゅう

はるまき

たまねぎ

たけのこ

しお

フォー ぎゅうにく

こしょう オイスターソース

こめあぶら

トマトケチャップ

チンゲンサイ

うすくちしょうゆ

おろししょうが

とりガラスープ(液体)

とりガラスープ(粉末)

エネルギ

材料名

クランベリーパン

タラのバジルやき

ぎゅうにゅう

ごぼう

れんこん

とうもろこし

さんおんとう

ベーコン

にんじん

たまねぎ

キャベツ

せいしゅ

こしょう

こめあぶら

じゃがいも

カリフラワー

コンソメスーブ

うすくちしょうゆ

エネルギ

材料名

ぎゅうにゅう

にんじん

たまねぎ

さつまいも

カレールウ

トマトケチャップ

リンゴピューレ

ウスターソース

コンソメスープ

あかワイン

こめあぶら

ブロッコリー

あかパプリカ

しおドレッシング

フレンチポテー

エネルギ

材料名

こめこパン

さやいんげん

オリーブオイル

おろしにんにく

ソテーオニオン

トマトケチャップ

ホールトマト

リンゴピューレ

ウスターソース

さんおんとう

しお

ベーコン

じゃがいも

たまねぎ

にんじん

パセリ

とうもろこし

コンソメスープ

うすくちしょうゆ

573kcal

こめあぶら

じょうしんこ

こしょう

とうにゅう

ゆずゼリ・

じゃがいもペースト

えりんぎ

680kcal

こめあぶら

しお

きパプリカ

こしょう

あいびきミンチ

だいず(クラッシュ)

601kcal

こいくちしょうゆ

ノンエッグマヨネーズ

755kcal

にんじん

せいしゅ

こしょう

こめあぶら

あつあげ(小)

赤 乳

赤 大豆

緑

赤 牛肉

緑

緑

三色

赤乳

赤

緑

緑

黄

赤 豚肉

緑 緑

緑

|乳 小麦

小麦 大豆

小麦 大豆 鶏肉

たんぱく質

アレルゲン

Z

 \Box

<

L١

わ

の

 \mathcal{O}

さば

小麦 大豆

たんぱく質

24.0c

だしのもと

せいしゅ

しお

にんじんが

はいっているよ!

うすくちしょうゆ

エネルギー

649kcal

小麦 大豆

黄 小麦 大豆

牛肉 豚肉

小麦 大豆 鶏肉

小麦 大豆 鶏肉

小麦 大豆 鶏肉 ごま

たんぱく質

アレルゲン

大豆

緑りんご

赤乳

赤

緑

緑

赤

黄

黄

黄 乳 小麦

小麦

黄緑

緑

黄

緑

緑

黄

黄緑

緑

緑

緑

黄

赤大豆

小麦 大豆 鶏肉

たんぱく質

24.9q

小麦 大豆

緑りんご

赤豚肉

大豆

鶏肉

鶏肉

小麦 大豆

たんぱく質

20.8g

アレルゲン

黄 小麦 大豆 鶏肉 ごま

小麦 大豆

B献立(生駒台小,俵口小,生駒東小,生駒小,桜ヶ丘小)学校用 生駒市教育委員会 生駒市立生駒北学校給食センタ 献立名 材料名 アレルゲン 日 献立名 材料名 アレルゲン コッペパン コッペパン 乳 小麦 ごはん ごはん 赤 赤 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう まぐろメンチカツ 🚛 < とりてん 赤 小麦 大豆 鶏肉 まぐろメンチカツ 赤 小麦 大豆 とりてん こめあぶら こめあぶら さやいんげんとコーンのソテー さやいんげん おかかあえ はくさい 緑 とうもろこし 緑 にんじん 緑 ブラックペッパ・ もやし 日 コンソメスープ 小麦 大豆 鶏肉 日 かつおぶし こめあぶら 苗 だししょうゆ 小麦 大豆 (月 ABCスープ かやくうどん うどん 黄 ベーコン 豚肉 赤赤 にんじん ぶたにく 豚肉 たまねぎ 緑 うすあげ 大豆 たまねぎ 緑 キャベツ マカロニ(ABC) 黄 小麦 緑 小麦 大豆 鶏肉 コンソメスープ しいたけ 緑 緑 うすくちしょうゆ 小麦 大豆 ねぎ こめあぶら 黄 こしょう だしのもと さば 0 ヨーグルト 赤 乳 ゼラチン ヨーグルト みりん せいしゅ こいくちしょうゆ 小麦 大豆 うすくちしょうゆ 小麦 大豆 しお のりのつくだに のりのつくだい 小麦 大豆 エネルギ・ たんぱく質 エネルギ たんぱく質 625kcal 678kcal 26.6g \Box 献立名 材料名 アレルゲン ⋄いい歯の日献立 むぎいりごはん ごはん むぎ 赤乳 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう かますフライ かますフライ 赤 小麦 こめあぶら 苗 こびたし うすあげ 大豆 11月8日は、いい歯の日です。 にんじん 緑 \Box こまつな 緑 しっかりかんで食べることは、生涯 だしのもと さば こいくちしょうゆ (水 小麦 大豆 にわたっておいしく食べるために大 みりん 切です。食べ物を意識してよくかん さんおんとう 黄 で食べ、食後は歯みがきをして、歯 かすじる 7 ぶたにく 豚肉 緑 の健康を保ちましょう。 しめじ 緑 だいこん は さといも つきこんにゃく 黄緑 の ねぎ ひ みそ 赤 大豆 歯のおもな構成成分は、カルシウムです。 こめあぶら また、**ビタミン**Dを合わせてとることで、カルシウムの さけかす せいしゅ 吸収率がアップし、さらに丈夫な だしのもと さば だ 歯をつくることができます。 τ エネルギ たんぱく質 いろいろな食べ物をよくかんでおいしくいただきましょう。 635kcal 日 献立名 材料名 アレルゲン 材料名 アレルゲン 献立名 ごはん ごはん ごはん 黄 ごはん ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 赤 乳 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 赤乳 ちくわのいそべあげ ニちくわ かぼちゃとやまとポークのフライ 緑 小麦 大豆 豚肉 てんぷらこ 小麦 大豆 こめあぶら あおのりこ 赤 やまとまなのごまあえ やまとまな 緑 こめあぶら もやし 10 ほうれんそうのツナいため ツナ(油漬け) 赤 にんじん 緑 しろいりごま 黄 黄 緑 ほうれんそう \Box ごま 緑 にんじん しろすりごま ごま おろししょうが だししょうゆ 小麦 大豆 しろいりごま 黄 ごま さんおんとう とうふのみそしる ならのとうふ 赤 大豆 黄 小麦 大豆 たまねぎ 緑 こいくちしょうゆ まいたけ 緑 さといものみそに ぶたにく 赤 豚肉 わかめ 緑 こめあぶら ねぎ あつあげ(小) 大豆 赤 大豆 さといも 黄 だしのもと さば ひらこんにゃく 黄 にんじん 緑 かき だいこん 緑 さやいんげん 緑 大豆 みそ 赤 さんおんとう みりん せいしゅ こいくちしょうゆ 小麦 大豆 エネルギ エネルギ たんぱく質 たんぱく質 711kcal 679kcal \Box 材料名 献立名 アレルゲン ごはん ごはん 食育の日・わ食の日 赤 ぶたにくとしゅんぎくのみそいため ぶたにく 豚肉 いわしのだんご汁 緑 緑 たまねぎ おろししょうが みそ 赤 大豆 千葉県は、東と南に太平洋、西に東京湾が みりん あり、ぐるりと海に囲まれています。そのた 日 せいしゅ こいくちしょうゆ 小麦 大豆 め、いわしなどの水揚げが (水) こめあぶら 黄 盛んで有名です。 IN THE REAL やさいしんじょう 緑 やさいしんじょう 大豆 黄 いわしのだんごじる いわしのだんご 赤 大豆 さしみや寿司で食べるだけでなく あつあげ(小) 赤 大豆 ちばけんの 「なめろう」や「さんが焼き」、 はくさい 緑 きょうどりょうり 緑 にんじん 「いわしのだんご汁」など、いわし ラッキーにんじん えのきたけ 緑 料理がいろいろあります。 く の ひ つきこんにゃく 黄

また、千葉県は農業も盛んです。大根やに んじん、春菊などの野菜は、全国 トップクラスの収穫量です。

	2023年	11月零	污	≧献立表				0)	B献立(生駒台/					
日	2023年	エエ/リ 」	栄養	アレルゲン	TΒ	1	材料名	栄養		アレルゲン	П		牧育委員会 生馬 材料名	句市立名 栄養	生駒北学校給	食センタ	
	コッペパン	カギ名コッペパン	三色	乳 小麦	╀	が立名	が料名	三色		アレルケン		一	が料名	三色	3 YUW	<i>T</i> 2	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	-	乳			ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		: 乳		
																	
	しろみざかなフライ	しろみざかなフライ こめあぶら	亦黄	小麦 大豆		とりにくのうめおろしに	とりにく だいこんおろし	緑	鶏肉			やきぎょうざ(2こ)	ぎょうざ	"	小麦 大豆 鶏		
	れんこんのマスタードソテー	れんこん	緑			77	ねりうめ さんおんとう	緑黄				マーボーチンゲンサイ	あいびきミンチ チンゲンサイ	一一赤	生物 豚肉		
16	_	さやいんげん とうもろこし	緑緑		17	,	みりんこいくちしょうゆ		小麦 大豆		20		にんじん たまねぎ	緑緑	Į.		
16 日	,(1)	こいくちしょうゆ	称	小麦 大豆	日日						日		おろししょうが	柳			
(木)		つぶマスタード さんおんとう	黄	小麦 大豆 豚肉 りんご	(金	こうやどうふのたまごとじ)	こうやどうふ カットちくわ	赤赤	大豆		(月)		おろしにんにく トウバンジャン				
(* 1 *)		はちみつ	黄			,	にんじん グリンピース	緑緑			(, , ,		あかみそ オイスターソース	赤	大豆 小麦 大豆		
	コンソメスープ	ベーコン	赤			*	たまご	赤	卵				さんおんとう	黄			
	*	たまねぎ こまつな	緑緑			D 20	さんおんとう だしのもと	黄	さば				せいしゅ ちゅうかスープ		小麦 大豆 鶏豚	対 豚肉 ご	
	ירו	かぶ	緑緑				うすくちしょうゆ		小麦 大豆				こいくちしょうゆ ごまあぶら		小麦大豆		
		にんじん こめこマカロニ	献黄				みりん							, E	1 2 5		
		コンソメスープ こしょう		小麦 大豆 鶏肉		にゅうめん	ふしそうめん うすあげ		小麦 大豆			わかめスープ	わかめ とうふ	赤 赤			
		うすくちしょうゆ		小麦 大豆			たまねぎ しめじ	緑緑					もやし しいたけ	緑			
	みかんジャム	みかんジャム	黄			*	ねぎ	緑	(P)				ねぎ	綺	ŧ		
	7					<i>b</i> • <i>b</i>	だしのもと うすくちしょうゆ		さば 小麦 大豆				とりガラスープ(液/ とりガラスープ(粉)		鶏肉 鶏肉		
													うすくちしょうゆ こしょう		小麦 大豆		
		エネルギー		たんぱく質	-		エネルギー		+-	たんぱく質	-		エネルギー		たんぱく	哲	
	d	エネルギー 614kcal		24.3g	\perp		エネルギー 687kcal			たばく質 29.2g	L		エネルキー 639kca	1	21.5		
日	献立名	材料名	栄養 三色	3 701070	日		材料名	栄養 三色		アレルゲン	日	献立名	材料名	栄養 三色	3 YUW	ゲン	
	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦		ごはん	ごはん	黄				ごはん	ごはん	黄	i		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳			ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		
	オムレツ	プレーンオムレツ	赤	卵		さばのしおやき	しおさば	赤	さば			おでん	とりにく	赤	鶏肉		
	ジャーマンポテト	じゃがいも	黄			ひじきのにもの	ひじき	赤					うずらたまご あつあげ(大)		· 卵 大豆		
		ソテーオニオン	緑				にんじん	緑	+=				ボールさつまあげ	赤	₹		
21		ベーコンコンソメスープ	が	豚肉 小麦 大豆 鶏肉	22		うすあげ えだまめ	赤緑	大豆		24	いこまでとれた	かくこんにゃくじゃがいも	黄	i		
日		おろしにんにく しお			日		だしのもと こいくちしょうゆ		さば 小麦 大豆		日	だいこんだよ!	だいこん にんじん				
(火)		こしょう オリーブオイル	黄		(水)	さんおんとう みりん	黄			(金)		ざらめ だしのもと	黄	i さば		
								_					せいしゅ				
	ミネストローネ	たまねぎ とうもろこし	緑緑			すましじる	とうふ だいこん	赤緑	大豆			,	こいくちしょうゆ		小麦 大豆		
		セロリ マカロニ(シェル)	緑苗	小麦			えのきたけ はなふ	緑苗	小麦		_	はくさいのしおこんぶあえ	はくさい にんじん	緑			
		にんじん	緑				みつば	緑				いこまでとれた はくさいだよ!	しおこんぶ		小麦 大豆		
		ホールトマト こめあぶら	緑黄				だしパック うすくちしょうゆ		小麦 大豆				だししょうゆ		小麦 大豆		
		コンソメスープ しお		小麦 大豆 鶏肉			しお					かつおのかくに	かつおのかくに	赤	小麦 大豆		
		こしょう	黄														
		さんおんとう															
	レモンゼリー	レモンゼリー	黄														
	8	エネルギー 612kcal		たんぱく質 22.3g	1		エネルギー 660kcal		t	んぱく質 22.6g			エネルギー 657kca		たんぱく 27.2		
日	献立名	材料名	栄養 三色	71 11 45	日	献立名	材料名	栄養		アレルゲン	日	献立名	材料名	栄養	Ę 71.11.		
	ごはん	ごはん	黄			とうにゅうむしパン	とうにゅうむしパン	黄	小麦 大豆			ごはん	ごはん	黄			
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳			ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		
	さわらのさいきょうやき	さわらのさいきょうやき	赤	大豆		チキンカツ	チキンカツ	赤	小麦 大豆	鶏肉		チヂミ	チヂミ	桐	 小麦 いか 大豆	Ξ	
	れんこんのきんぴら	れんこん	緑				こめあぶら	黄				』』 』 もやしナムル	もやし		,		
	_	にんじん	緑			ほうれんそうとコーンのソテー	ほうれんそう	緑				010727	にんじん	綺	Į.	- or -	
27	,(33),	つきこんにゃく しろいりごま	黄黄		28	7	とうもろこし えりんぎ	緑緑			29		ナムルドレッシング	美	i 小麦 大豆 鶏¤ 	対勝肉ご	
日		ごまあぶら だしのもと	黄	ごま さば	日		こいくちしょうゆ コンソメスープ		小麦 大豆 小麦 大豆	鶏肉	日	キムチチゲ	ぶたにく やきどうふ		版肉 大豆		
(月)		さんおんとう	黄		(火)	こめあぶら	黄			(水)		はくさい たまねぎ	綺	ŧ		
		せいしゅ みりん				イタリアンスパゲティ	スパゲティ		小麦				にんじん	緑	ŧ		
		こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ		小麦 大豆 小麦 大豆			ウインナー たまねぎ	赤緑	豚肉				しいたけ しろねぎ	 			
	さつまいものみそしる	さつまいも	黄				にんじん さやいんげん	緑緑					はくさいキムチ こめあぶら	黄	1		
		とうふ たまねぎ	一赤 緑	大豆			あかワイン	nuk					ちゅうかスープ		小麦 大豆 鶏肉	対 豚肉 ご	
	₩	えのきたけ	緑				しお こしょう						こいくちしょうゆ せいしゅ		小麦 大豆		
	*	ねぎ だしのもと	緑	さば			トマトケチャップ ウスターソース						みりん				
		みそ	赤	大豆			とんかつソース オリーブオイル	黄									
						Ifwater a mark											
			L			パックミニフィッシュ	パックミニフィッシュ	赤									
		エネルギー 629kcal		たんぱく質 23.3g			エネルギー 606kcal		t	たんぱく質 26.7g		8	エネルギー 651kca		たんぱく 18.7		
日	献立名	材料名	栄養	고! # 년 .	T		•		•	' 9	-	_			, 10.7	21	
	せわりパン	せわりパン		乳 小麦	1 '	【食品に関するアレルゲ】		- 1-	明士スマレ	リ <i>ゲ</i> ンた 丰 <i>二</i> しま	+ -		-クについて】				
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		予定献立表には、毎日の に関しては、特定原材料(7	品目)および特定/	原材:	料に準ずる	もの(21品目)を	記載	します。 🐂	·地場産物(奈良	県でとれ	lたもの)を使っ ⁻	7	
	フランクフルト	フランクフルト	赤	豚肉		加工品などに含まれるアレ されているものを記載します							います。				
_		トマトケチャップ	黄			_ - 、	~ で 口 こ 一 口) り) 「)	- 1041	(// C V '0			・カミカミ献立(よ				
		ウスターソース	典			【アレルギー表示対象品	目】	_				\cup	・給食センター返れ		「ミ袋がつきます	•	
	パンにはさんで たべましょう!				1	表示義務づけ特定原材料	卵·乳·小麦	・そけ	ご・ピーナッツ	・えび・かに	8	・・・・スプーンがつきます。・・・・魚の日です。骨に注意して、よくかんで食べましょう。					
30		とんかつソース でんぷん	黄		1	(6.5.5)	W. 50 (1.2)	. 10	- ///		• · ·						
30 日	たべましょう!	とんかつソース でんぷん				(7品目)		ム・オ									
		とんかつソース でんぷん ツナ(油漬け) にんじん	赤緑			(7品日) 特定原材料に準ずるもの		特定原材料に準ずるもの キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・									
日	たべましょう!	とんかつソース でんぷん ツナ(油漬け)	赤			特定原材料に準ずるもの	キウイフルーツ・牛	-肉・		さけ・さば・大豆・鶏 ヽも・りんご・ゼラチン			R (404).				
日	たべましょう!	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお	赤緑			特定原材料に準ずるもの	キウイフルーツ・牛 バナナ・豚肉・まつ	·肉・ ・ たけ	・もも・やまい	、も・りんご・ゼラチン		る場合が 毎月19	R 、	 っ食のF	 」です。	/	
日	たべましょう! ツナとにんじんのソテー	とんかつソース でんぷん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしよう	赤緑緑	小麦 大豆 鶏肉		特定原材料に準ずるもの (21品目) (21品目) (21品目) (21品目) (21品目) (21品目) (21品目) (21品目)	キウイフルーツ・4 バナナ・豚肉・まっ バ同じであっても月 ても小学校と中学杉	- 肉・o たけ により たてで	·もも·やまい)使用する 使用する製	いも・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合な	異ながあり	ます。 生駒市	 日は「食育の日・1 では、毎月 9日頃			以下	
日	たべましょう!	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ベーコン たまねぎ	赤緑緑赤緑	小麦 大豆 鶏肉豚肉		特定原材料に準ずるもの (21品目) (21品目) (21品目) (21品目) (21品目であっている。 (21品目であっている。 (31品目であっている。 (41品目であっている。 (41品目であっている。 (41品目であっている。) (41品目であっている。 (41品目であっている。)	キウイフルーツ・4 バナナ・豚肉・まっ ド同じであっても月1 ても小学校と中学村 ゲンも異なる場合 土 鶏肉使用、5月「	肉・けんでがハン	・もも・やまい リ使用する 更用する製 りますので バーグ」Bネ	いも・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合な 、毎日確認してくな 土 豚肉・卵使用	実ないださい	ます。 生駒市 。 の取り組	 日は「食育の日・4 では、毎月 19日頃 みをします。	の給食	の献立において	以下	
日	たべましょう! ツナとにんじんのソテー	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ペーコン たまねぎ さつまいも	赤緑緑赤緑黄	小麦 大豆 鶏肉豚肉	(特定原材料に準ずるもの (21品目) ②食品に関しては、献立名かあります。また、同月であってれに伴い、含まれるアレル(例:4月「ハンバーグ」Aをひよく使うもの(調味料等)	キウイフルーツ・牛 パナナ・豚肉・まっ ド同じであっても月1 ても小学校と中学校 ンゲンも異なる場合 土 鶏肉使用、5月「 については通年同し	肉にながれる	・もも・やまい リ使用する製 りますので バーグ」Bi	いも・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合な、毎日確認してくな 土 豚肉・卵使用 る予定です。	と 異なり ださい など	ます。 生駒市 。 の取り組 ①地場。	 日は「食育の日・1 では、毎月 9日頃	の給食 生駒市	の献立において 産)の活用	以下	
日	たべましょう! ツナとにんじんのソテー	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ペーコン たまねぎ きつまいも にんじん えだまめ	赤緑緑 赤緑黄緑	小麦 大豆 鶏肉豚肉	(特定原材料に準ずるもの (21品目) (21品目) (21品目) (21品目) (21品目であっている。 (21品目であっている。 (31品目であっている。 (41品目であっている。 (41品目であっている。 (41品目であっている。) (41品目であっている。 (41品目であっている。)	キウイフルーツ・牛 パナナ・豚肉・まついであっても月りであっても外学校と中学校 でも小学校と中学校 ンゲンも異なる場合 ・ 鶏肉使用、5月「 については通年同し こら給食センターへ。	肉たけんでがハのおけんである。	・もも・やまい リ使用する製 使用する製で バーグ」B おを使用する い合わせ下	vも・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合な、毎日確認してくな 生 豚肉・卵使用 る予定です。 でい。TEL 074	と 異なり ださい など	ます。 生駒市 の取り組 ①地場 ②郷土 ③ラッキ	日は「食育の日・A では、毎月19日頃 みをします。 産物(奈良県産や 科理や世界の料理 一にんじん	の給食 生駒市 以行事1	の献立において 産)の活用 食の提供	·	
日	たべましょう! ツナとにんじんのソテー	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ベーコン たまねぎ さつまいも にんじん えだまめ コンソメスープ ぎゅうにゅう(調理用)	赤緑緑赤緑黄緑緑赤	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 小麦 大豆 鶏肉 乳	(特定原材料に準ずるもの (21品目) ②食品に関しては、献立名があります。また、同月であっ それに伴い、含まれるアレル (例:4月「ハンバーグ」Aを)よく使うもの(調味料等)は ②ご不明な点などありました	キウイフルーツ・牛バナナ・豚肉・まついであっても月にであっても月にても小学校と中学やンがも異なる場合 は鶏肉使用、5月にこついては通年同した合食センターへでした。	肉たけにでがいる問ま	・もも・やまい り使用する製 りパーク」ますの 日を使わせで けん合わせで けのでごう	も・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが しまが異なる場合な、毎日確認してく。 までは、豚肉・卵使用 る予定です。 さい。TEL 074 なください。	と 異なり ださい など	ます。 生駒市・の取り組 ①地場。 ②郷土・ 3ラッキ 「わ食の	日は「食育の日・A では、毎月19日頃 みをします。 産物(奈良県産や 科理や世界の料理	の給食 生駒市 以行事1 、和やか	の献立において 産)の活用 食の提供 な食事、輪になっ	った楽	
日	たべましょう! ツナとにんじんのソテー	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ベーコン たまねぎ さつまいも にんじん えだまめ コンソメスープ ぎゅうにゅう(調理用) なまクリーム	赤緑緑 赤緑黄緑緑 赤赤	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 小麦 大豆 鶏肉 乳	(特定原材料に準ずるもの (21品目) 〇食品に関しては、献立名があります。また、同月であアレル (例:4月「ハンバーグ」Aを (例:4月「ハンバーグ」Aを)よく使うもの(調味料等)し (の:7明な点などありました。) (の) (の) (の) (の) (の) (の) (の) (の) (の) (の)	キウイフルーツ・牛バナナ・豚肉・まついであっても月にであっても月にても小学校と中学やンがも異なる場合 は鶏肉使用、5月にこついては通年同じこら給食センターへでした。	肉たけにでがいる問ま	・もも・やまい り使用する製 りパーク」ますの 日を使わせで けん合わせで けのでごう	も・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが しまが異なる場合な、毎日確認してく。 までは、豚肉・卵使用 る予定です。 さい。TEL 074 なください。	と 異なり ださい など	ます。 生駒市・の取り組 ①地場。 ②郷土・ 3ラッキ 「わ食の	日は「食育の日・A では、毎月19日頃 みをします。 産物(奈良県産や 料理や世界の料理 一にんじん 日」の「わ食」とは	の給食 生駒市 以行事1 、和やか	の献立において 産)の活用 食の提供 な食事、輪になっ	った楽	
日	サナとにんじんのソテー さつまいものミルクスープ	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ベーコン たまねぎ さつまいも にんじん えだまめ コンソメスープ ぎゅうにゅう(調理用) なまクリーム たちつぶんにゅう とうにゅう	赤緑緑 赤緑黄緑緑 赤赤赤	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 小麦 大豆 鶏肉 乳	(特定原材料に準ずるもの (21品目) ②食品に関しては、献立名があります。また、同月であってれに伴い、含まれるアレル、) ひよく使うもの(調味料等) の ご不明な点などありました。 愛献立や材料は、都合により。食材の産地については、 登 (栄養三色)	キウイフルーツ・牛バナナ・豚肉・まつが同じであっても早でも小学校と中学やンゲンも異なる場合 は 鶏肉使用、5月「については通年同した合給食センターへで対象を食む、	トゥた に交がハ じおり ー に交がハ 節問 す ム	・もも・やまい り使用する製 りパーク」ますの 日を使わせで けん合わせで けのでごう	も・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合が、毎日確認してくだ 生 豚肉・卵使用 る予定です。 さい。TEL 074: 承ください。 覧ください。	と 異なり ださい など	ます。 生駒市 の取り組 ①地場。 ②郷土 ③ラッキ 「わ食の しい食事	日は「食育の日・A では、毎月19日頃 みをします。 産物(奈良県産や 料理や世界の料理 一にんじん 日」の「わ食」とは	の給食 生駒市 以行事1 、和やか	の献立において 産)の活用 食の提供 な食事、輪になっ	った楽	
日	たべましょう! ツナとにんじんのソテー	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ベーコン たまねぎ さつまいも にんじん えだまめ コンソメスープ ぎゅうにゅう(調理用) なまクリーム だっしふんにゅう とうにゅう こしょう じょうしんこ	赤緑緑 赤緑黄緑緑 赤赤赤赤 黄	小麦 大豆 鶏肉	(特定原材料に準ずるもの (21品目) ②食品に関しては、献立名があります。また、同月であってれに伴い、含まれるアレル(例:4月「ハンバーグ」A4使うもの(調味料等)しまで明な点などありました。 ②献立や材料は、都合により、食材の産地については、	キウイフルーツ・牛バナナ・豚肉・まつが同じであっても月でも小学校と中学村がも異なる場合は 鶏肉使用、5月でこった食センターならを乗することがあり、一次で食せなります。	トゥた に交がハ じおり ー に交がハ 節問 す ム	・もも・やまい)使用する製で 更用ますが」の用するで いるを合わせで いったので ジをこ う月の平均 「ネールギー	も・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合が 毎日確認してくだ 生 豚肉・卵使用 る予定です。 さい、TEL 074: 承ください。 **覧ください。	異なり だな 3-78	ます。 生駒市 の取り組 ①地場。 ②郷土) (3ラッキ 「わ食のしい食事します。	日は「食育の日・オ では、毎月 9日頃 みをします。 毎期(奈良県産や 料理や世界の料理 ーーにんじん 日」の「わ食」とは、身体に〇(マル):	の給食 生駒市i 、行事f 、和やか な食事、	の献立において、 産)の活用 食の提供 な食事、輪にな- 和食などのこと? 	った楽 を意味	
日	サナとにんじんのソテー さつまいものミルクスープ	とんかつソース でんぶん ツナ(油漬け) にんじん たまねぎ コンソメスープ しお こしょう ベーコン たまねぎ さつまいも にんじん えだまめ コンソメスープ ぎゅうにゅう(調理用) なまクリーム だっしぶんにゅう とうにゅう こしょう	赤緑緑 赤緑黄緑緑 赤赤赤赤	小麦 大豆 鶏肉	(特定原材料に準ずるもの (21品目) ②食品に関しては、献立名かあります。また、同月であってれに伴い、含まれるアレル(例:4月「ハンバーグ」Aを②立て明な点などありました。 ②献立や材料は、都合により②食材の産地については、登【栄養三色】 赤…おもに体を作るもとになる。緑…おもに体の調子をととの。	キウイフルーツ・牛バナナ・豚肉・まつが同じであっても月でも小学校と中学村がも異なる場合は 鶏肉使用、5月でこった食センターならを乗することがあり、一次で食せなります。	トゥた に交がハ じおり ー に交がハ 節問 す ム	・もも・やまい リ使用する製 更用するのでは はいるでは はいるでは はいるででが はいるででが ない。 でいるででが でいるででが でいるででが でいるででが でいるでが でいるでが でいるでが でいるでが でいるでが でいるでが でいるでが ののでが のでが	も・りんご・ゼラチン 製品のメーカーが 品が異なる場合が、 毎日確認してく。 生 豚肉・卵使用 る予定です。 さい。TEL 074: 承ください。 覧ください。	異なり 質り	ます。 生駒市 の取り組 ①地場。 ②郷土 ③ラッキ 「わ食の しい食事 します。	日は「食育の日・A では、毎月19日頃 みをします。 産物(奈良県産や 科理や世界の料理 一にんじん 日」の「わ食」とは 、身体に〇(マル):	の給食生駒市戸、行事作、和やかな食事、	の献立において、 産)の活用 食の提供 な食事、輪にな- 和食などのこと?	った楽 を意味	

652

エネルギー

698kcal

たんぱく質

27.5g

24.1

19.3

328

2.8

212

0.54

24

0.51