たんぱく質 カルシウム ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食物繊維 脂質 kcal μ gRAE mg mg エネルギー エネルギー 2.0 3.0 0.40 0.40 Ø20**∼** Ø13~20% U F 未満 30%

### 学校給食 摂取基準 5月分 24.517.2 2.6 平均栄養量 (26.0 %) (16.5%)

- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、大阪産ヒノヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、 産地をすべて確認し、安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆交野みらい学園につきましては、1~6年生を小学生、7~9年生を中学生の分量として表記します。
- ◆14日(水)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。





## 朝ごはんをしっかり

## 食べましょう!

朝ごはんをしっかり食べると、「日の活動が

スムーズに始められますよ。



## 食物アレルギーについて

食物アレルギーとは、原因となる食べ物を食べたり、触ったりすることで体に症状が出ることです。 症状としては、皮膚がかゆくなるや呼吸が苦しくなるなど、時には命に関わることもあります。交野市では、

食物アレルギーのある児童生徒も安心して給食時間を過ごせるようにアレルギー対策を行っています。

#### 【除去食の対応】



#### 【加工食品配合表の作成】

除去食とは、アレルギーの原因物質を除いて

提供される食事のことです。現在、「卵(魚卵は

含まない)」「えび」を対象に除去食を提供して

います。また、調味料や加工食品については、

アレルゲンの少ないものを可能な限り使用しています。

食物アレルギー等の健康上の理由により、 加工食品配合表を希望される保護者につ

いては、学校給食センターのホームページ より確認することができるようになりました。



こちらのQRコードより

ご飯

あじの塩焼き

(40g)

あじのしおやき

<u>かしわもち(30g)</u>

#### 【献立表のアレルギー表示について】

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている 場合には、その旨を記載しています。
- ・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かに を捕食している場合があります。

なんぽく、なが、『『ほんれっとう 南北に長い日本列島は、海や山、里などいろいろな自然が広がっていて、そこでとれる しくざい 食材はさまざまです。その各地域の食材を上手に活用し、歴史や文化、食生活とともに っ。 受け継がれているのが、郷土料理です。今年度は、給食に郷土料理を取り入れ、みなさん に紹介していきます。楽しみにしていてくださいね。

日本各地の郷土料理を知っていますか?

5月・・・・九州地方

6月···四国地方

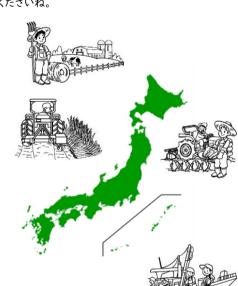
7月・・・・中国地方

8.9.10 月... 近畿地方

11月…竹部地方

12月・・・関東地方 | 月・・・・東北地方

2月・・・北海道地方



## 今月の地場産物



たまねぎ だいこん

交野市の農家の方が 作ってくださいました。 感謝して食べましょう。

#### 18 (小麦・乳)うずまきパン

## ミネストローネ 小麦 ミニペンネ

たまねぎ じゃがいも だいこん にんじん しお パセリ 0.5 トマトみずに ポークブイヨン 7.5

0.4

0.3

あかワイン ローリエ 0.01 こしょう 0.03 トマトケチャップ

小麦 うすくちしょうゆ しお さとう

みず

(乳)牛乳

8日

ビーンズシチュー

ぶたにく

ひよこまめ

レンズまめ

たまねぎ

にんじん

ポークブイヨン

あかワイン

10

10

30

1.5

40

しめじ

0.2 小麦 デミグラスソース

## <u>ハムサラダ</u>

キャベツ きゅうり なたねあぶら こしょう 0.02

> しお けずりぶし みず

2日

とりにく

かたかまぼこ(かぶと)

かんそうわかめ

たまねぎ

たけのこ

あおねぎ

小麦 うすくちしょうゆ

えのきたけ

0.3

0.1

1.7

100

若竹升

<u>(乳) 牛乳</u>

9日

とりにく

じゃがいも

だいこん

にんじん

関東煮

やさいミックスボール

40





コロッケ

(50g)

なたねあぶら

## 郷土料理を知ろう~九州地方~

たいがしゅうちほう にほん なんせいぶ 九州地方は、日本の南西部にあります。 古くから、南蛮貿易や東アジアの貿易など がいこく。まどぐち 外国の窓口として栄えたので、鶏がらスープ たちの健康を願う日です。 や香辛料を使うなど、外国の影響を受けた リュラリ キャテった 料理が多く伝わっています。その中で今月は るようになったと言われています。かしわの葉 まやざきけん 宮崎県の「チキン南蛮」を紹介します。

に来日したポルトガル人から伝えられた南蛮 漬け(甘酢に食材を漬けて作る料理)という まょうりほう と い 調理法を取り入れたのが、「チキン南蛮」

です。タルタルソースを

かけて食べてくだ

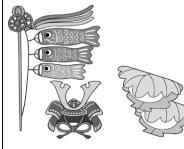
さいね。



## 5月5日は「こどもの白」

5月5日は、こいのぼりや五月人形を 節ったり、かしわもちを食べたりして、こども

かしわもちは、江戸時代の頃から食べられ は、新芽が育つまで古い葉が落ちないこと 髪鶏が盛んな地域であり、鶏肉に、戦気にたべ から、後継ぎが絶えないようにという顔いが こめられています。



# 7日

ぶたにく あぶらあげ こんにゃく じゃがいも だいこん にんじん こまつな しめじ みそ

けずりぶし

ぎゅうにゅう (乳)牛乳

みず

## <u>切干大根の煮物</u> 豚汁 ひらてん

ご飯

きりぼしだいこん にんじん みりん 20 さとう 5 小麦 うすくちしょうゆ なたねあぶら けずりぶし 10 みず 1.7 100

### いわしの カリカリフライ いわしのカリカリフライ

(20g) 1⊐ なたねあぶら

#### ローリエ 0.02 こしょう 0.03 トマトケチャップ とんかつソース しお 0.3 なたねあぶら 0.2 小麦 こむぎこ みず

(乳)牛乳

0.1

## (小麦・乳) 黒糖パン <u>じゃがいもの</u>

じゃがいも たまねぎ にんにく 0.03 バジルペースト しお こしょう なたねあぶら

<u>バジル炒め</u>

0.03

小麦 こいくちしょうゆ しお けずりぶし たたわあぶら みず

## おさけ さとう 0.1 0.7 0.1

<u>たくあん</u> たくあん ごはんといっしょに 食べましょう

きゅうにゅう (乳)牛乳

| <u> </u>  | <u>すりす</u><br>月   |   | 火   |  | 水   |   | <u>交野市立学校給</u>   | E CO / IELOI  | 金  |
|---|---|---|---|--|---|---|--|---|--|
| 12日   | <br>わかめご <b>飯</b><br>-  | 13日   | (小麦・乳)コッペパン   | 14日  |   | 15日   | (小麦・乳)ブランパン  | 16日   | ご <b>飯</b>   |
| じゃがいものごま煮  ぶたにく 15 きぬあつあげ 20 にこみちくわ 10 こんにゃく 10 じゃがいも 50 だいこん 20 にんじん 10 あおねぎ 5 しろすりごま 2.2 おさけ 1 さとう 2.7 しお 0.1 小麦うすくちしょうゆ 3.8 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40 | スライスウインナー 10<br>こまつな 25<br>にんじん 10<br>しお 0.02<br>こしょう 0.02<br>小麦 うすくちしょうゆ 0.5<br>なたねあぶら 0.1 | なるとかまぼこ 5<br>チンゲンサイ 20<br>たまねぎ 30                         | なたねあぶら 8<br>小麦 こいくちしょうゆ 2<br>さとう 2<br>す 2<br>トマトケチャップ 0.3                                 | レンズまめ 10<br>じゃがいも 40<br>たまねぎ 35<br>にんじん 10<br>ローリエ 0.02<br>ブルーンビューレ 8<br>小麦 カレールウ 9<br>こしよう 0.03<br>ウスターソース 1<br>なたねあぶら 0.2<br>みず 85 | キャベツ 25<br>にんじん 5<br>ホールコーン 5<br>小麦 こいくちしょうゆ 1.4<br>さとう 1<br>す 1.4<br>なたねあぶら 0.5            |   | り キャベツ 20 れんこん 7 にんじん 3 小麦 こいくちしょうゆ 1.4 さとう 1 なたねあぶら 0.5 2 りんごジャム(15g) | 新玉ねぎのみそ光<br>とうふ 30<br>あぶらあげ 5<br>かんそうわかめ 0.5<br>たまねぎ 40<br>あおねぎ 5<br>みそ 10<br>けずりぶし 1.7<br>みず 100                                     | さわらのしおこうじやき<br>(40g) 1コ  |
| でゅうにゅう<br><b>(乳)牛乳</b> 1本   |   | <del>ぎゅうにゅう</del><br><b>(乳)牛乳</b> 1本                      |   | (乳 <b>)牛乳</b> 1本   |   | <sup>ぎゅうにゅう</sup><br><b>(乳)牛乳</b> 1本  |  | *************************************   |  |
| 19日   | ご <mark>飯</mark>  | 20日   | (小麦・乳)コッペパン   | 21日  | ご <b>飯</b>  | 22日   | (小麦・乳)うずまきパン   | 23日   | ご飯   |
| ************************************  | 45<br>なたねあぶら 8<br>さとう 1.5<br>トマトケチャップ 5<br>ウスターソース 1.5<br>みず 3                              | かんばちそぼろ 12.5<br>小麦 マカロニ 25<br>たまねぎ 50<br>にんじん 10          | こまつな 20<br>ホールコーン 20<br>こしょう 0.02<br>しお 0.03<br>なたねあぶら 0.2                                | ぶたミンチ 25<br>たまねぎ 50<br>にんじん 25<br>あおねぎ 5   | りょくとうはるさめ 6<br>こまつな 5<br>にんじん 5<br>小麦 うすくちしょうゆ 1.5<br>しお 0.15<br>さとう 0.38<br>す 1<br>ごまあぶら 1 | ハヤシシチュー ぶたにく 2 レンズまめ 1: たまねぎ 4: にんじん 1: しめじ 1: トマトみずに 2: あかワイン 小麦 ハヤシルウ こしょう 0.0 トマトケチャップ ウスターソース しお 0.3 なたねあぶら 0.3 みず 7: | 25 キャベツ 25 あかピーマン 5 ホールコーン 5 // フンエッグごまドレッシング 6 1 5 1 5 1 2 2 2        | エリンギのみそれ<br>とうふ 10<br>あぶらあげ 5<br>エリンギ 10<br>だいこん 20<br>たまねぎ 30<br>にんじん 5<br>あおねぎ 5<br>みそ 10<br>けずりぶし 1.7<br>みず 100                    | (40g) 1コ<br>おさけ 1<br>みりん 1.7<br>さとう 2.6<br>小麦 こいくちしょうゆ 2.6<br>でんぷん 0.4<br>みず 4.2 |
| (乳 <b>)牛乳</b> 1本  |   | <u>りんごジュース</u> 1本   |   | <u>(乳)<b>牛乳</b></u> 1本   |   | (乳)牛乳 1本  |  | <u>(乳)牛乳</u> 1本   |  |
| 26日   | <u>!</u><br>ご <b>飯</b>  | 27日   | (小麦・乳)コッペパン   | 28日  | <u>ご飯</u>   | 29日   | (小麦・乳)ナン   | 30日   | <u> </u><br>ご <b>飯</b>   |
| 高野豆腐の含め煮  こうやどうふ 10 とりにく 25 にこみちくわ 10 たまねぎ 40 にんじん 5 こまつな 10 ほしいたけ 0.5 おさけ 1 さとう 2.1 小麦うすくちしょうゆ 4.5 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 1 みず 70                              | キャベツ 20<br>にら 5<br>にんじん 5<br>つちしょうが 0.8<br>かきあぶら 0.5<br>みりん 1.5<br>小麦 うすくちしょうゆ 1.6          | はくさい 40<br>にんじん 10<br>えのきたけ 10<br>チキンスープ 5.5<br>こしょう 0.02 | 小麦 やきそばめん 15<br>キャベツ 35<br>たまねぎ 25<br>あおのり 0.05<br>ウスターソース 3.5<br>とんかつソース 5<br>なたねあぶら 0.3 | だいこん 20<br>にんじん 10<br>あおねぎ 5<br>しめじ 10<br>ささがきごぼう 10   | ひらてん 5 にんじん 5 めひじき 2 おさけ 1 みりん 2 小麦 こいくちしょうゆ 2.3 さとう 1.8                                    | たまねぎ 3<br>にんじん 1<br>ローリエ 0.0<br>ブルーンビューレ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 0 キャベツ 30 にんじん 5 小麦 こいくちしょうゆ 1.4 さとう 1 1.4 なたねあぶら 0.5 9 3 1 1 2 2      | 中華炒め ぶたにく 20 ちくわ 15 キャベツ 40 たまねぎ 30 にんじん 10 エリンギ 10 もやし 15 チキンスープ 5 かきあぶら 0.8 こしょう 0.03 小麦うすくちしょうゆ 1 しお 0.4 なたねあぶら 0.2 でんぷん 0.8 みず 15 | なたねあぶら 7.5   |
| <u>(乳)牛乳</u> 1本   |   | (乳 <b>)牛乳</b> 1本  |   | <del>(乳)牛乳</del> 1本  | 1=  | ぎゅうにゅう<br><b>(乳)牛乳</b> 1本   |  | ぎゅうにゅう<br><b>(乳)牛乳</b> 1本   |  |