

8・9月 中学校給食予定献立表

Table for August 30th (Monday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like 塩昆布ごはん, 牛乳, 太刀魚のから揚げ, すまし汁, なすと豚肉のおろし煮, フルーツポンチ, エネルギー, たんぱく質.

Table for August 5th (Monday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like サフランライス(アルファ化米), 牛乳, トンカツ, 防災用シチュー, ツナコーンソーデー, わかめと豆腐のスープ, ナムル, ミニゼリー(アセロラ), エネルギー, たんぱく質.

Table for August 9th (Friday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like ごはん, 牛乳, さわらの塩こうじ焼き, 里芋のみそ汁, 蕎麦ちりめん, 月見団子, エネルギー, たんぱく質.

Table for August 12th (Monday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like ごはん, 牛乳, いわしの蒲焼, 豆腐汁, 天根の塩昆布和え, エネルギー, たんぱく質.

Table for August 13th (Tuesday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like ごはん, 牛乳, 焼き餃子, 八宝菜, 春雨サラダ, エネルギー, たんぱく質.

Table for August 17th (Friday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like 規格パン, 牛乳, ホキフライ, コンソメスープ, ごぼうサラダ, いちごジャム(奈良県産), エネルギー, たんぱく質.

Table for August 21st (Tuesday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like キムチごはん, 牛乳, 春巻き, 中華スープ, 桃ゼリー, エネルギー, たんぱく質.

Table for August 24th (Friday). Columns include date, material name, quantity, allergen group, and allergen. Rows list items like 米粉パン, 牛乳, 百身魚のレモンベッター焼き, マカロニのクリーム煮, ガラブルサラダ, エネルギー, たんぱく質.

日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー																																					
15日(木)	ごはん	●精白米	100g	5		16日(金)	ナン	無塩ナン	1こ	5	20日(火)	減量ごはん	●精白米	80g	5	21日(水)	あげパン	●規格パン	1こ	5	22日(木)	わかめごはん	●精白米	100g	5	26日(月)	ハヤシライス	●精白米	90g	5	27日(火)	中華風まぜごはん	●精白米	85g	5	28日(水)	米粉パン	●米粉パン	1こ	5																
	牛乳	1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳	1本	2	乳	牛乳	1本	2	乳									
	れんこんはさみ揚げ	れんこんはさみ揚げ	1こ	1	麦豚鶏		ビーフストライカレー	豚ひき肉	30g	1		豚	さけ切り身	1切	1		鮭	ポテト	ポテト	1本		2	乳	ポテト	ポテト		1本	2	乳	ポテト		ポテト	1本	2	乳		ポテト	ポテト	1本	2	乳	ポテト	ポテト	1本	2	乳	ポテト	ポテト	1本	2	乳					
	煮き焼き	牛肉	50g	1	牛		豚ひき肉	30g	1	豚		じゃがいも	40g	5	豆		じゃがいも	40g	5	豆		じゃがいも	40g	5	豆		じゃがいも	40g	5	豆		じゃがいも	40g	5	豆		じゃがいも	40g	5	豆	じゃがいも	40g	5	豆	じゃがいも	40g	5	豆	じゃがいも	40g	5	豆				
	汁物リクエスト	豆腐	30g	1	豆		たまねぎ	60g	4			たまねぎ	30g	4			たまねぎ	30g	4			たまねぎ	30g	4			たまねぎ	30g	4			たまねぎ	30g	4			たまねぎ	30g	4		たまねぎ	30g	4		たまねぎ	30g	4		たまねぎ	30g	4		たまねぎ	30g	4	
	いんげんのおかか和え	いんげん	35g	3			しょうゆ	1g	4			しょうゆ	2g	5	麦豆		しょうゆ	2g	5	麦豆		しょうゆ	2g	5	麦豆		しょうゆ	2g	5	麦豆		しょうゆ	2g	5	麦豆		しょうゆ	2g	5	麦豆	しょうゆ	2g	5	麦豆	しょうゆ	2g	5	麦豆	しょうゆ	2g	5	麦豆				
	エネルギー	816	kcal				エネルギー	784	kcal				エネルギー	761	kcal				エネルギー	784		kcal			エネルギー		761	kcal				エネルギー	816	kcal				エネルギー	784	kcal			エネルギー	761	kcal			エネルギー	784	kcal						
	たんぱく質	25.9	g				たんぱく質	36.1	g				たんぱく質	36.3	g				たんぱく質	25.8		g			たんぱく質		36.3	g				たんぱく質	25.9	g				たんぱく質	36.1	g			たんぱく質	36.3	g			たんぱく質	36.1	g						

日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー					
22日(木)	わかめごはん	●精白米	100g	5		26日(月)	ハヤシライス	●精白米	90g	5	27日(火)	中華風まぜごはん	●精白米	85g	5	28日(水)	米粉パン	●米粉パン	1こ	5				
	牛乳	1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳		1本	2	乳	牛乳	1本	2	乳	
	厚焼き卵	1こ	1	卵	厚焼き卵		1こ	1	卵	厚焼き卵		1こ	1	卵	厚焼き卵		1こ	1	卵	厚焼き卵	1こ	1	卵	
	里芋と大根の煮物	●豚肉	30g	1	豚		●ぶなしめじ	20g	4			肉団子	30g	1	豆鶏豚		肉団子	30g	1	豆鶏豚	肉団子	30g	1	豆鶏豚
	煮き焼き	牛肉	50g	1	牛		ハヤシルウ	15g	6			かまぼこ	10g	1			かまぼこ	10g	1		かまぼこ	10g	1	
	汁物リクエスト	豆腐	30g	1	豆		トマトケチャップ	5g	4			たまねぎ	25g	4			たまねぎ	25g	4		たまねぎ	25g	4	
	いんげんのおかか和え	いんげん	35g	3			トンカツソース	1g	3			チンゲンサイ	15g	3			チンゲンサイ	15g	3		チンゲンサイ	15g	3	
	エネルギー	761	kcal				エネルギー	818	kcal				エネルギー	802	kcal				エネルギー	880	kcal			
	たんぱく質	34.5	g				たんぱく質	25	g				たんぱく質	29.7	g				たんぱく質	44.1	g			

☆献立は都合により変更になることがあります

日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー		
29日(木)	ごはん	●精白米	100g	5	30日(金)	麦ごはん	●精白米	90g	5		
	牛乳	1本	2	乳		牛乳	1本	2	乳		
	さんまのおろしかけ	さんま切り身	1切	1			さんま	1こ	1		
	煮き焼き	牛肉	50g	1		牛	煮き焼き	牛肉	50g	1	牛
	汁物リクエスト	豆腐	30g	1		豆	汁物リクエスト	豆腐	30g	1	豆
	いんげんのおかか和え	いんげん	35g	3			いんげんのおかか和え	いんげん	35g	3	
	エネルギー	830	kcal				エネルギー	787	kcal		
	たんぱく質	32.3	g				たんぱく質	32.7	g		

●は、奈良県内で製造されたものまたは、奈良県内で製造加工されたものです。

「アレルギー」項目(下図参照) 特定義務表示7品目ならびに推奨義務表示21品目をすべて記載しています。

卵	卵	ら	いくら	豚	豚肉
乳	乳	乳	オレシ	マ	まつたけ
麦	小麦	か	カシューナッツ	桃	もも
蕎麦	そば	牛	牛肉	芋	やまいも
ビ	落花生	く	くるみ	り	りんご
北	えび	鮭	さけ	じ	ごま
蟹	かに	鯖	さば	ゼ	ゼラチン
鮪	あわび	豆	大豆	ハ	バナナ
缶	いか	鶏	鶏肉	キ	キウイフルーツ
ア	アーモンド				



広陵町 教育委員会HP
香芝市 教育委員会HP

広陵町イメージキャラクター かぐやちゃん
香芝市イメージキャラクター カッシー

献立表について
献立ごとに、材料・分量・食品群別・アレルギーについて記載しております。また、各日のエネルギー量・たんぱく質の量を示しています。

広陵町及び香芝市教育委員会のホームページにおいて、冷凍加工食品等の原材料・アレルギーの分かる資料を公開しています。(QRコードより各ページに飛ぶことができます。)

6つの基礎食品群

1群の食品	2群の食品	3群の食品	4群の食品	5群の食品	6群の食品
肉・魚・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜果物	米・パン・めん	油脂
豆・豆製品	小魚・海藻			いも・砂糖	

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	mg	μg RE	mg	mg	mg	g
797	31.6	25.4	408	119	4.2	274	0.71	0.60	35	6.0