

日	献立名	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) <small>たんぱく質</small>	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
9 木	ごはん				米		587 和風おなかサラダには、 かつお節が 入っています。	
	牛乳	乳	牛乳					
	さばのカレーやき 	さば 大豆 小麦	さば			しょうゆ カレーこ		
	わふうおなかサラダ 		かつおぶし	だいこん きゅうり にんじん	わふうドレッシング			28.0
とりだんごじる	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 さば ごま	とりだんご とうふ	こまつな ごぼう にんじん しめじ	ごま油	さばけずり かつおのもと 塩 しょうゆ 酒 みりん			
10 金	ごはん						587 焼津のじまんの 食べ物を3 つ使用した やいちゃんラ ンチです。	
	牛乳	乳	牛乳					
	くろはんぺんの いそべあげ 	さば 大豆 小麦	くろはんぺん あおのり		こむぎこ でんぶん 油			
	きんぴらごぼう 	豚肉 小麦 大豆 ごま	ぶたにく ちくわ	ごぼう にんじん	こんにやく さとう 油 ごま油	みりん しょうゆ		23.7
かきたまじる 	卵 大豆 さば 小麦	なると わかめ たまご とうふ	にんじん ほししいたけ たまねぎ	でんぶん	かつおのもと しょうゆ 塩			
13 月	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		572 和田中学校の リクエスト 献立です。	
	牛乳	乳	牛乳					
	チキンナゲット	鶏肉 小麦 大豆 豚肉	とりにく	にんにく	パンこ ラード こむぎこ でんぶん 油	しょうゆ 塩 こしょう		
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す		
	チンゲンさいのスープ	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦	ベーコン	たまねぎ にんじん とうもろこし チンゲンさい		塩 しょうゆ チキンブイヨン ちゅうかスープ こしょう		21.1
14 火	ごはん				米		592 パオズはま んじゅう生地 に具を包ん で蒸した中 国の代表的な 点心の1つで す。	
	牛乳	乳	牛乳					
	パオズ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	ぶたにく とりにく	たまねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん パンこ さとう	塩 しょうゆ こしょう		
	ちゅうかサラダ	ごま 小麦 大豆		にんじん もやし きゅうり たまねぎ にんじん キャベツ たけのこ はねぎ ほししいたけ しょうが	ごま さとう ごま油	しょうゆ す しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープ 塩 トウバンジャン		24.8
マーボーはるさめ	豚肉 ごま 小麦 大豆 鶏肉	ぶたにく		はるさめ ごま油 油 さとう でんぶん				
15 水	ロールパン	小麦 乳			パン		588 	
	牛乳	乳	牛乳					
	ハンバーグ オニオンソース	鶏肉 豚肉 小麦 大豆	とりにく ぶたにく	たまねぎ しょうが にんにく	さとう でんぶん	しょうゆ みりん 塩		
	マカロニサラダ (マヨネーズ)	小麦 マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ			26.2
コーンスープ	鶏肉 卵 豚肉	とりにく たまご	たまねぎ にんじん パセリ とうもろこし	でんぶん	塩 こしょう コンソメ			
16 木	ごはん						570 	
	牛乳	乳	牛乳					
	やきにくどんのぐ 	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なると	たまねぎ ねぶかねぎ	こんにやく さとう 油	しょうゆ みりん 酒		
	かふうあえ	ごま 小麦 大豆		ほうれんそう にんじん もやし	はるさめ さとう ごま油 ごま	しょうゆ す		26.4
ワンタンスープ	小麦 豚肉 卵 ごま 大豆 鶏肉	ぶたにく たまご みそ	たまねぎ にんじん たけのこ キャベツ しょうが	こむぎこ でんぶん 油 ごま油	しょうゆ チキンブイヨン 塩 ちゅうかスープ			
17 金	ロールパン	小麦 乳			パン		638 春キャベツ は、やわらか くて甘いのが 特徴です。	
	牛乳	乳	牛乳					
	メンチカツ	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく	たまねぎ	油 さとう でんぶん パンこ こむぎこ	塩 こしょう ナツメグ		26.5
	スパゲッティソテー	豚肉 小麦 鶏肉	ベーコン	たまねぎ にんじん エリンギ	スパゲッティ 油	塩 こしょう ケチャップ ちゅうかうソース コンソメ		
はるキャベツの クリームに	鶏肉 乳 大豆 小麦	とりにく 牛乳	にんじん キャベツ たまねぎ とうもろこし	油	ベジタブルソース こしょう 塩 スープストック			
20 月	ごはん				米		590 春が旬の鱈 やたけのこを 使った献立 です。	
	牛乳	乳	牛乳					
	さわらのみりん しょうゆやき 	大豆 小麦	さわら			みりん しょうゆ さけ 塩		25.0
	たけのこサラダ (ごまドレッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)		たけのこ こまつな にんじん	さとう ごまドレッシング	しょうゆ みりん		
いもだんごじる	大豆 さば	じゃがいもだんご 油あげ みそ	ごぼう だいこん にんじん はねぎ		にほし さばけずり			
21 火	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		598 港小のリクエ スト献立で す。	
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおフライ 	小麦	かつお		パンこ こむぎこ 油	塩 こしょう		25.2
	カラフルサラダ			キャベツ きゅうり パプリカ	イタリアンドレッシング			
たけのこスープ	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦	ぶたにく	たまねぎ にんじん たけのこ ほうれんそう		塩 こしょう チキンブイヨン しょうゆ ちゅうかスープ			
22 水	ごはん				米		663 入学、進級お 祝い献立で す。	
	牛乳	乳	牛乳					
	とりにくのからあげ	鶏肉	とりにく	にんにく しょうが	でんぶん みずあめ こめこ 油	塩こうじ 酒 塩		
	あさづけ	小麦 大豆	塩こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん				
	すまし汁 	大豆 小麦 さば	とうふ かまぼこ	ほうれんそう えのきたけ		かつおのもと しょうゆ みりん 塩		22.9
	おいおいデザート	大豆	とうにゅう	いちご	さとう みずあめ			

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー』欄に記載します。(令和8年度より改訂)

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 アーモンド 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 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

日	献立名	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) <small>(たん白質)</small>	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料		
23木	ロールパン	小麦 乳			パン		600	
	牛乳	乳	牛乳					
	たまごロール	卵 大豆 小麦	たまご		さとう でんぶん 油	す しょうゆ みりん 塩	29.7	
	やさいとウインナーのソテー	豚肉	ウインナー	こまつな キャベツ	油	塩 こしょう ケチャップ スープストック ワイン ちゅうのうソース こしょう		
ポークビーンズ	豚肉 大豆 鶏肉 小麦	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん	じゃがいも 油 さとう				
24金	ごはん				米		570	たけのこごはんの具をごはんのせて食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	いわしのうめに	小麦 大豆	いわし かつおぶし	うめ	さとう みずあめ でんぶん	しょうゆ うめず	26.7	
	たけのこごはんのぐ	小麦 大豆	油あげ	れんこん にんじん たけのこ ほししいたけ	さとう	しょうゆ みりん		
みだくさんじる	鶏肉 大豆 さば	とりにく みそ とうふ	ごぼう はねぎ にんじん	じゃがいも	さばけずり にぼし			
27月	はんかんごはん				米		605	チキンカレーには隠し味でチーズが入っています。
	牛乳	乳	牛乳					
	チキンカレー	鶏肉 乳 小麦 大豆 豚肉 りんご	とりにく チーズ	にんじん たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも 油	ちゅうのうソース チャツネ カレールウ こしょう スープストック	21.3	
	ししゃもフリッター	小麦	ししゃも		こむぎこ でんぶん 油	塩		
コーンサラダ			キャベツ きゅうり とうもろこし	コーンクリームドレッシング				
28火	せわりパン	小麦 乳			パン		570	背割りパンにはフランクフルトをはさんで食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	フランクフルト	豚肉	フランクフルト		さとう	ケチャップ ワイン ちゅうのうソース	25.9	
	くわわかめサラダ (ナムルドレッシング)	ドレ(ごま 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)	くわわかめ	キャベツ きゅうり にんじん	ナムルドレッシング			
ポトフ	鶏肉 豚肉	とりにく	たまねぎ にんじん だいこん	じゃがいも	チキンブイヨン ワイン 塩 コンソメ こしょう			
30木	はんかんごはん				米		570	鶏そぼろ丼の具をごはんのせて食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	とりそぼろどんのぐ	鶏肉 卵 小麦 大豆	とりにく たまご	しょうが えだまめ	さとう 油	しょうゆ みりん 塩	29.5	
	やさいのごまずあえ	ごま 小麦 大豆		キャベツ きゅうり	さとう ごま	しょうゆ 塩 す		
つみれじる	大豆 さば	つみれ みそ	だいこん ごぼう にんじん はねぎ しょうが	こんにゃく	かつおのもと さばけずり			



R8年度4月より、アレルギー表示対象品目から、「まつたけ」が除外され、「マカダミアナッツ」が追加されます。表示の対象となるアレルゲンは、食品表示基準で表示を義務付けるもの(特定原材料)と、通知で表示を推奨するもの(特定原材料に準ずるもの)の2種類があります。今回追加されたマカダミアナッツは特定原材料に準ずるものに該当します。

学校での食育

学校給食は、学校での教育活動の1つに位置づけられています。また日本の学校教育の指針である「学習指導要領」では、食育についてご家庭や地域社会と連携を図りながら学校全体で取り組んでいくことが示されています。学校で行う食育は以下の6つの視点から進められます。

食の重要性



食べることの喜び、楽しさ、そして重要性を知る。

心身の健康



成長や健康に望ましい食べ方を知り、実践できる。

食品を選択する能力



正しい知識や情報に基づき、品質や安全性を自分で判断できる。

感謝の心



食べ物を大事にし、食事に関わる人々に感謝をする。

社会性



食事のマナーを守り、食事を通して豊かな人間関係を築く。

食文化



各地域の産物や食文化、その歴史などを知り、尊重できる。