

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		771 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					
	さばのカレー焼き 	さば 大豆 小麦	さば			しょうゆ カレーこ		
	和風おなかサラダ 		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			
	とり団子汁	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	34.0	
10 金	ごはん						747 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					
	黒はんぺんの 磯辺揚げ 	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			
	金平ごぼう 	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		
	かきたま汁 	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	28.1	
13 月	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		762 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		
	チンゲン菜のスープ	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		
14 火	ごはん				米		757 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		
	中華サラダ	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		
	マーボー春雨	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		779	
	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			
	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	34.2	
16 木	ごはん						758	
	牛乳	乳	牛乳					
	焼肉丼の具 	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なた	たまねぎ ねぎかねぎ	こんにやく さとう 油	しょうゆ みりん 酒		
	華風あえ	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		
	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	32.8	
17 金	ロールパン	小麦 乳			パン		838	
	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		
	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		
	春キャベツのクリーム煮	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	ベジマールソース こしょう 塩 スープストック	34.1	
20 月	ごはん				米		770	
	牛乳	乳	牛乳					
	さわらのみりん しょうゆ焼き 	大豆 小麦	さわら			みりん しょうゆ さけ 塩		
	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		
	いも団子汁	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	31.1	
21 火	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		817	
	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		
	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	32.1	
22 水	ごはん				米		809	
	牛乳	乳	牛乳					
	鶏肉のから揚げ	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		
	浅漬け	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		
	お祝いデザート	大豆	とうにゅう	いちご	さとう みずあめ			26.6

○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(B)</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		799	🦋
	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		
	野菜とウインナーの ソテー	豚肉	ウインナー	こまつな キャベツ	油	塩 こしょう		
24 金	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	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	37.9	
	ごはん				米		762	たけのこごはんの具を はんんにのせて 食べましょう。
牛乳	乳	牛乳						
いわしの梅煮	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			
たけのこごはんの具	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	33.0		
27 月	実だくさん汁	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		
	飯缶ごはん				米		851	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		
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	28.3	🍲	
28 火	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			
	背割りパン	小麦 乳			パン		750	背割りパンに 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		
茎わかめサラダ (ナムルドレッシング)	ドレ(ごま 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)	くきわかめ	キャベツ きゅうり にんじん	ナムルドレッシング		32.9		
30 木	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		
	飯缶ごはん				米		763	鶏そぼろ丼 の具をごはん にのせて 食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	鶏そぼろ丼の具	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		
野菜のごま酢あえ	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	36.5	🍲	
つみれ汁	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。