



ご入学、ご進級おめでとうございます。始業式の次の日から、さっそく給食が始まります。献立表は、アレルギー表示をし、小学校、中学校共通のものであります。内容を一度、ご確認ください。

今年度も、みなさんへ「安心・安全」な給食を届けられるように、調理員、栄養士、運転手さん、力を合わせてがんばります。今年度も学校給食へのご理解とご協力よろしくお願いたします。

献立表について

「主食」・・・月曜日から水曜日と金曜日はごはん、木曜日はパンです。ごはんは、日田産のひのひかりに、少量の県産麦を混ぜた麦ごはんです。麦ごはんにするとう食物せんいを多くとることができます。

「牛乳」・・・牛乳は、成長期のみなさんに必要なカルシウム源として毎日ついています。

「献立名」「使用材料」・・・献立とその献立に使っている材料を調味料まで書いています。アレルギーの特定28品目は**太字**にしています。

アレルギー表示について

※アレルギー表示対象品目は表示義務のある特定原材料8品目及び表示を推奨している特定原材料に準ずるもの20品目です。
 ・特定原材料8品目 … 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ
 ・特定原材料に準ずる20品目 … 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、アーモンド
 ※コンタミとは、製品にはアレルギー物質を含む原材料は使用していないが、食品の製造工程や原材料の漁獲工程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうことがあるという意味。共同調理場も、同一の釜やフライヤーで毎日違う料理を作るのでコンタミ調理になります。
 ※こいくち醤油とうすくち醤油には、小麦と大豆が含まれます。
 ※*注 スープストック中華用に使われているチキンパウダーの原料鶏肉は卵のたんぱく質成分を含んでいます。

日田市のホームページにて
 毎月の献立表を掲載して
 います。
 下の二次元コードを読み込むと
 サイトに
 つながります。



日	牛乳	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			小学校 キロ カロリー	中学校 キロ カロリー
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ		
9日(木)	牛乳	コッペパン	コッペパン	コッペパン	コッペパン	小麦	卵 乳 くるみ	511	639
			ポトフ	ベーコン じゃがいも ブロッコリー キャベツ にんじん コーン チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう 菜種油	ベーコン コンソメ チキンブイヨン	乳 卵 豚肉 大豆 牛肉 大豆 鶏肉			
			オムレツ	ほうれん草オムレツ	ほうれん草オムレツ	卵 大豆			
			1食ケチャップ	1食ケチャップ					
10日(金)	牛乳	麦ご飯	けんちん汁	豆腐 じゃがいも にんじん ごぼう 大根 干し椎茸 かつこんにやく 白ネギ 酒 醤油 砂糖 ごま油 かつおだしパック	豆腐 ごま油 かつおだしパック	大豆 ごま	563	657	
			てばもと 手羽元のさっぱり煮	鶏手羽元 生姜 砂糖 醤油 酢 酒		さば			
13日(月)	牛乳	麦ご飯	八宝菜	豚肉 いか 細切りかまぼこ キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ水煮 もやし 塩 こしょう 醤油 みりん 新スープストック中華 でんぶ 菜種油	新スープストック中華	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン ごま	629	814	
			春巻き	春巻き 大豆白絞油	安心逸品春巻き 大豆白絞油	小麦 大豆 豚肉 大豆			
14日(火)	牛乳	麦ご飯	筑前煮	鶏肉 じゃがいも ごぼう にんじん 角こんにやく たけのこ水煮 いんげん 干し椎茸 酒 砂糖 みりん 醤油 菜種油			689	791	
			さんまみぞれ煮	さんまみぞれ煮	さんまみぞれ煮	小麦 大豆			
15日(水)	牛乳	麦ご飯	ごま汁	豆腐 油揚げ じゃがいも たまねぎ えのきたけ にんじん わかめ 白ネギ 合わせみそ すりごま	豆腐 油揚げ 合わせみそ	大豆 大豆 大豆	619	765	
			ツナそぼろ丼	ツナ油漬け 卵そぼろ にんじん いんげん 生姜 砂糖 醤油 菜種油	ツナ油漬け 卵そぼろ	大豆 小麦 卵 大豆			
16日(木)	牛乳	まあるいパン	まあるいパン	まあるいパン	まあるいパン	小麦	卵 乳 くるみ	693	795
			スパゲティミートソース	スパゲティ類 牛ひき肉 豚ひき肉 たまねぎ にんじん にんにく パセリ 白ワイン ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう チーズパウダー 菜種油	スパゲティ類 チーズパウダー	小麦 乳			
			大豆と豆腐のフライ(焼き)	大豆と豆腐のフライ	大豆と豆腐のフライ	小麦 大豆 ごま			
			りんごジャム	りんごジャム	りんごジャム	りんご			
17日(金)	牛乳	麦ご飯	豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉 キャベツ 厚揚げ にんじん たまねぎ たけのこ水煮 生姜 にんにく 砂糖 合わせみそ 醤油 とうがらし 菜種油	厚揚げ 合わせみそ	大豆 大豆	572	705	
			ひじきの炒め煮	ひじき 水煮大豆 油揚げ にんじん 砂糖 醤油 菜種油 ごま	油揚げ	大豆			



日	牛乳	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			小学校 キログラム	中学校 キログラム	
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ			
20日(月)	牛乳	麦ご飯	ポークカレー	豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく カレールウ ミルポア 菜種油 酒 カレー粉 ウスターソース 粉チーズ スキムミルク	カレールウ	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉 やまいも		650	811	
			枝豆とコーンのソテー	ピッコロハム 枝豆 コーン オリーブ油 塩 こしょう	ピッコロハム 枝豆	鶏肉 大豆	小麦 卵			
21日(火)	牛乳	たけのこご飯	たけのこご飯	米 押し麦 鶏肉 たけのこ水煮 油揚げ にんじん 酒 醤油 菜種油 砂糖	油揚げ	大豆		599	694	
			かきたま汁	たまねぎ 小松菜 えのきたけ にんじん 卵 わかめ かつおだしパック 醤油 塩 でんぷん	かつおだしパック		さば			
			焼いてメンチカツ	焼いてメンチカツ	焼いてメンチカツ	小麦 大豆 卵 鶏肉 豚肉 牛肉 乳				
22日(水)	牛乳	麦ご飯	マーボー厚揚げ	厚揚げ 鶏ひき肉 大豆ミート たまねぎ にんじん 干し椎茸 生姜 にんにく 酒 砂糖 醤油 合わせみそ トウバンジャン ごま油 でんぷん	厚揚げ 大豆ミート 合わせみそ ごま油	大豆 大豆 大豆 ごま	小麦	582	723	
			枝豆とひじきの炒めサラダ	キャベツ にんじん 枝豆 ひじき 醤油 砂糖 塩 ごま油 酢 すりごき	枝豆 ごま油	大豆 ごま				
23日(木)	牛乳	コッペパン	コッペパン	コッペパン	コッペパン	小麦	卵 乳 くるみ	600	681	
			キャベツと肉団子のスープ	豆腐ミートボール キャベツ たまねぎ にんじん 干し椎茸 小松菜 春雨 コンソメ 醤油 塩 こしょう	豆腐ミートボール コンソメ	小麦 鶏肉 豚肉 大豆 牛肉 大豆				
			サーモンフライ	サーモンフライ 大豆白絞油	サーモンフライ 大豆白絞油	小麦 さけ 大豆				
			マーシャルビーゼンズ	マーシャルビーゼンズ	マーシャルビーゼンズ	乳 大豆 小麦 落花生				
24日(金)	牛乳	麦ご飯	豆乳味噌汁	豆腐 油揚げ じゃがいも にんじん えのきたけ わかめ 白ネギ 合わせみそ 豆乳 かつおだしパック	豆腐 油揚げ 合わせみそ 豆乳 かつおだしパック	大豆 大豆 大豆 大豆	小麦	575	700	
			豚肉のケチャップ炒め	豚肉 たまねぎ にんじん ピーマン しめじ 砂糖 ケチャップ ウスターソース コンソメ 酒 菜種油	コンソメ	牛肉 大豆				
			みかんゼリー	みかんゼリー						
27日(月)	牛乳	麦ご飯	肉じゃが	牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき いんげん 酒 みりん 砂糖 醤油 菜種油				566	695	
			切干とベーコンの煮物	切干大根 ベーコン にんじん にんにく オリーブ油 コンソメ 酒 醤油	ベーコン コンソメ	乳 卵 豚肉 大豆 牛肉 大豆				
			ミニフィッシュ	ミニフィッシュ	ミニフィッシュ	ごま	えび かに			
28日(火)	ぜんしよちゆうがっこう まいしよく 全小中学校給食カット									
30日(木)	牛乳	コッペパン	コッペパン	コッペパン	コッペパン	小麦	卵 乳 くるみ	544	663	
			クリームシチュー	鶏肉 じゃがいも にんじん しめじ たまねぎ バター 塩 牛乳 ホワイトソース	バター ホワイトソース	大豆 小麦 乳 豚肉	小麦			
			ブロッコリーのゴマ醤油	ブロッコリー キャベツ コーン 砂糖 醤油 ごま油	ごま油	ごま				
			いちごジャム	いちごジャム						
日田産の材料は、米、豆腐、こんにゃく、えのきたけ、たけのこです。					都合により、材料や献立の一部を変更することがあります。ご了承ください。			平均栄養価	599	724

給食を作る時に気をつけていること

栄養面や予算のこと以外にも、いろいろ考えて作っています。

地場産物を使います



旬の食材を使います



郷土料理を出します



魚料理を出します



給食当番さんは、給食を安全で衛生的に準備して配膳する大切な役割があります。

協力し合って思いやりや責任を持った活動ができるようにしましょう。石けんを手洗いをして、手につけているばい菌やウイルスをしっかりと取り除きましょう。手を洗った後は、きれいなハンカチでふきましょう。

