

令和2年6月 和歌山市中学校給食献立表

1日(月) 898kcal

麦ご飯:392kcal
豚肉の甘醤油がけ:198kcal
豚肉、片栗粉、揚げ油、醤油(濃)、砂糖、みりん、酒、こしょうが、こねぎ、小松菜、大豆油、塩、こしょう(白)、形コンソメ
大根のそぼろあん:77kcal
鶏ひき肉、えび、こしょうが、酒、砂糖、醤油(淡)、大豆油、大根、みりん、かつお節、片栗粉
ごぼうのマヨネーズサラダ:77kcal
ごぼう、砂糖、米酢、キャベツ、人参、オリーブ油、スイートコーンホール、ごま、醤油(淡)、マヨネーズ
パイン:17kcal

2日(火) 919kcal

ドライカレー:252kcal
牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが、大豆油、カレールワ、塩、こしょう(白)、砂糖、ケチャップ、ウスターーソース、固形コンソメ、小麦粉
杏仁フルーツ:57kcal
もも、バイン、杏仁豆腐、みかん
野菜のレモン風味:18kcal
キャベツ、きゅうり、レモン果汁、砂糖、醤油(淡)
甘辛ごぼう:60kcal
ごぼう、ごま、片栗粉、小麦粉、揚げ油、砂糖、みりん、醤油(濃)

3日(水) 894kcal

エビフライ:297kcal
エビフライ、揚げ油、じゃがいも、バセリ、スイートコーンホール、大豆油、無塩バター、塩、こしょう(白)、黒、タルタルソース、スパゲティ
野菜炒め:50kcal
豚肉、キャベツ、人参、しいたけ、もやし、ピーマン、大豆油、塩、こしょう(黒)、醤油(濃)、固形コンソメ
わかめサラダ:24kcal
わかめ、きゅうり、スイートコーンホール、砂糖、米酢、醤油(淡)
黄桃:17kcal

4日(木) 959kcal

麦ご飯:392kcal
中華スープ:7kcal
にら、しめじ、塩、こしょう(白)、中華スープの素、醤油(淡)
豚肉のみぞだれ:261kcal
豚肉、酒、片栗粉、揚げ油、ウスターーソース、砂糖、ケチャップ、みぞ(赤)、ごま、もやし、大豆油、こしょう(白)、醤油(淡)、塩
ほうれん草と卵のソテー:39kcal
ほうれん草、キャベツ、卵、大豆油、塩、こしょう(白)、醤油(淡)
ハムポテト:103kcal
スイートコーンホール、ハム、じゃがいも、玉ねぎ、大豆油、塩、こしょう(黒)、マヨネーズ
はりはり漬け:24kcal
切干大根、昆布、きゅうり、米酢、砂糖、醤油(濃)、唐辛子、ごま油

5日(金) 895kcal

酢鶏:261kcal
鶏肉、しょうが、酒、醤油(濃)、片栗粉、揚げ油、玉ねぎ、人参、たけのこ、しいたけ、大豆油、ガラスープの素、ケチャップ、砂糖、米酢
ビーフンのカレー炒め:74kcal
ビーフン、ベーコン、チキンソーサイ、根深ねぎ、ピーマン、キャベツ、大豆油、無塩バター、ウスターーソース、カレー粉、塩、こしょう(白)
きゅうりのナムル:24kcal
きゅうり、もやし、砂糖、塩、米酢、醤油(濃)、ごま油、ラー油、ごま
白菜のゆかり和え:6kcal
白菜、あかじそ

8日(月) 810kcal

玄米ご飯:394kcal
豚キムチ:155kcal
豚肉、にんにく、こしょうが、大豆油、キャベツ、キムチ、玉ねぎ、砂糖、醤油(濃)、トウバンジャン
サイコロサラダ:54kcal
じゃがいも、スイートコーンホール、グリーンピース、人参、オリーブ油、塩、こしょう(白)、形コンソメ、醤油(淡)
えんどう豆と高野豆腐の卵とじ:46kcal
高野豆腐、卵、さやえんどう、砂糖、醤油(淡)、塩、昆布、かつお節
ごまじゃこ炒め:21kcal
小松菜、しらす干し、醤油(淡)、みりん、酒、ごま油、ごま

9日(火) 829kcal

鶏肉のカリッと揚げ:226kcal
鶏肉、塩、ぶどう酒(白)、牛乳、醤油(淡・濃)、パン粉、小麦粉、揚げ油、スイートコーンホール、大豆油、砂糖
こんにゃくと大根の煮物:19kcal
こんにゃく、大根、人参、さやいんげん、砂糖、塩、こしょう(濃)、かつお節
小松菜の和え物:29kcal
小松菜、えのきだけ、しらす干し、砂糖、米酢、酒、醤油(淡・濃)、ごま油、みりん
ツナわかめそぼろ:25kcal
ツナ、わかめ、大豆油、酒、ごま、砂糖、醤油(淡・濃)

10日(水) 857kcal

フィッシュバーガー:196kcal
白身フライ、揚げ油、キャベツ、大豆油、固形コンソメ、ケチャップ、塩、タルタルソース
ポークピーンズ:100kcal
豚肉、大豆、じゃがいも、玉ねぎ、人参、大豆油、ケチャップ、トマトピューレー、砂糖、片栗粉、固形コンソメ
シャキシャキサラダ:41kcal
れんこん、えだ豆、スイートコーンホール、固形コンソメ、醤油(淡)、砂糖
プロッコリーの甘酢和え:14kcal
プロッコリー、砂糖、米酢、醤油(淡)

11日(木) 792kcal

白身魚の甘酢あん:178kcal
白身魚、酒、片栗粉、小麦粉、揚げ油、玉ねぎ、しいたけ、ピーマン、大豆油、砂糖、ケチャップ、中華スープの素、米酢、醤油(濃)
中華炒め:55kcal
豚肉、酒、キャベツ、にら、人参、大豆油、塩、こしょう(白)、醤油(濃)、中華スープの素
小松菜のお浸し:10kcal
小松菜、しめじ、かつお節、醤油(淡)
りんご:17kcal

12日(金) 838kcal

麦ご飯:392kcal
鶏肉と根菜の炒めもの:135kcal
鶏肉、こしょうが、れんこん、ごぼう、人参、酒、みりん、砂糖、醤油(濃)、大豆油
じやがいもの素揚げ:83kcal
じやがいも、塩、バセリ、揚げ油
ごまサラダ:16kcal
小松菜、醤油(淡)、砂糖、酒、みりん、もやし、きゅうり、ごま、ごま油、米酢、こしょう(黒)
みたらし豆腐:74kcal
高野豆腐、砂糖、片栗粉、小麦粉、揚げ油、醤油(濃)、きな粉、塩

15日(月) 839kcal

麻婆なす:144kcal
なす、揚げ油、豚肉、鶏肉、こしょうが、たけのこ、ピーマン、玉ねぎ、こねぎ、トウバンジャン、みぞ(赤)、醤油(濃)、酒、中華スープの素、砂糖、ごま油、片栗粉
塩焼きそば:94kcal
中華めん、いか、もやし、キャベツ、大豆油、砂糖、塩、こしょう(白)、にんにく、醤油(淡)、ガラスープの素
炒めなます:30kcal
ひじき、人参、れんこん、こんにゃく、大豆油、米酢、砂糖、醤油(濃)、みりん、ごま油
竹輪の照り炒め:38kcal
竹輪、砂糖、醤油(淡)、ごま、ピーマン、塩、大豆油、こしょう(白)

16日(火) 854kcal

鮭のごま風味揚げ:189kcal
鮭、片栗粉、小麦粉、揚げ油、砂糖、みりん、ごま、醤油(淡)、キャベツ、塩
厚揚げのピリ辛炒め:100kcal
豚肉、酒、こしょう(白)、醤油(淡)、こしょうが、にんにく、大豆油、厚揚げ、しめじ、片栗粉、はるさめ、にら、中華スープの素、ごま油、トウバンジャン、みぞ(赤)
三色ひたし:20kcal
人参、ほうれん草、白菜、砂糖、醤油(淡)、かつお節
金平こんにゃく:15kcal
こんにゃく、酒、醤油(淡)、砂糖、みりん

17日(水) 850kcal

ハンバーグのトマトバジル:175kcal
ハンバーグ、玉ねぎ、バジル、トマトピューレー、ホールトマト、醤油(濃)、砂糖、ぶどう酒(白)、塩、こしょう(白)、片栗粉、なす、揚げ油
キャベツの和風スパゲティ:94kcal
スパゲティ、塩、ペーコン、にんにく、しめじ、キャベツ、オリーブ油、こしょう(白)、醤油(濃)、みりん
きゅうりサラダ:30kcal
きゅうり、スイートコーンホール、茎わかめ、醤油(淡)、砂糖、米酢、オリーブ油
プロッコリーのツナマヨ和え:48kcal
プロッコリー、ツナ、マヨネーズ、ごま油、ごま

18日(木) 873kcal

ゆかりごはん:401kcal
あかじそ
豚じやが:134kcal
豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、こんにゃく、さやいんげん、塩、かつお節、昆布、みりん、酒、大豆油、砂糖、醤油(淡)
揚げシューまい:171kcal
シューまい、揚げ油
白菜と大根の昆布和え:17kcal
白菜、大根、塩昆布、醤油(淡)、砂糖
オクラの酢の物:15kcal
オクラ、きゅうり、わかめ、ごま油、醤油(淡)、米酢、砂糖

19日(金) 992kcal

ハヤシライス:160kcal
牛肉、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、ハヤシソース、ホールトマト、形コンソメ、大豆油、塩、ごま、ぶどう酒(赤)、ローリエ
鶏肉のごまザンギ:203kcal
鶏肉、こしょうが、にんにく、醤油(濃)、塩、ごま油
野菜サラダ:50kcal
キャベツ、きゅうり、スイートコーンホール、マヨネーズ
ゼリーフルーツ:37kcal
甘夏ゼリー、寒天、もも、パイン、みかん
アスパラガスの中華炒め:9kcal
アスパラガス、塩、ごま油、醤油(淡)、ウスターーソース

22日(月) 832kcal

親子煮:165kcal
鶏肉、卵、大豆油、玉ねぎ、人参、えのきだけ、根深ねぎ、酒、砂糖、醤油(淡)、かつお節、片栗粉
竹輪の磯辺揚げ:83kcal
竹輪、あおのり、小麦粉、揚げ油
プロッコリーサラダ:36kcal
プロッコリー、スイートコーンホール、砂糖、米酢、醤油(淡)、オリーブ油、ごま
グレープフルーツ:18kcal

23日(火) 845kcal

白身魚のバーベキューソース:152kcal
白身魚、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、砂糖、大豆油、りんごピューレ、にんにく、レモン果汁、醤油(濃)、米酢、デミグラスソース、ケチャップ、キャベツ、こしょう(白)
ジャージャー麺:129kcal
中華めん、ごま油、豚肉、こねぎ、こしょうが、たけのこ、しいたけ、みぞ(赤)、酒、砂糖、トウバンジャン、ガラスープの素、もやし
わかめの酢の物:14kcal
わかめ、きゅうり、醤油(淡)、米酢、砂糖
小松菜の中華和え:18kcal
小松菜、えび、かつお節、大豆油、中華スープの素、塩、こしょう(白)、醤油(淡)

24日(水) 893kcal

黒糖パン:378kcal
ペペロンチーノ:177kcal
スパゲティ、ペーコン、キャベツ、アスパラガス、醤油(淡)、にんにく、塩、こしょう(黒)、オリーブ油、ぶどう酒(白)、唐辛子
フライセットケチャップ添え:138kcal
チキンナゲット、じゃがいも、揚げ油、ケチャップ
カラフルピクルス:22kcal
カリフラワー、きゅうり、ピーマン(赤・黄)、塩、砂糖、米酢、醤油(淡)
小松菜のピーナッツ炒め:41kcal
小松菜、入参、落花生、ごま、塩、砂糖、醤油(濃)、大豆油

25日(木) 943kcal

ブルゴギ:258kcal
牛肉、玉ねぎ、根深ねぎ、こしょうが、にんにく、砂糖、醤油(濃)、ごま油、ごま
春巻き:89kcal
春巻き、揚げ油、キャベツ、カレー粉、塩
豆とひじきのサラダ:47kcal
ひじき、大豆、きゅうり、スイートコーンホール、大豆油、砂糖、米酢、醤油(淡)、ごま油
人参のナムル:15kcal
もやし、入参、ごま油、砂糖、醤油(濃)

26日(金) 895kcal

豚肉のりんごソース:223kcal
豚肉、こしょうが、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、りんごピューレ、レモン果汁、玉ねぎ、塩、デミグラスソース、ケチャップ、ウスターーソース、プロッコリー
一口がんものの含め煮:110kcal
がんもどき、かぼちゃ、さやいんげん、かつお節、醤油(濃)、砂糖
キャベツの柚子香:14kcal
キャベツ、入参、塩、砂糖、米酢、ゆず果汁、醤油(淡)
オクラの和え物:15kcal
オクラ、スイートコーンホール、塩、ごま油、めんつゆ

29日(月) 834kcal

キャベツと肉団子の煮物:145kcal
肉団子、玉ねぎ、キャベツ、しめじ、形コンソメ、塩、こしょう(白)、ぶどう酒(赤)
コロッケ:105kcal
コロッケ、揚げ油、スパゲティ、ケチャップ、オリーブ油、ウスターーソース
大根サラダ:30kcal
人参、大根、わかめ、醤油(淡)、米酢、砂糖、大豆油、からし、ごま
パイン:21kcal

30日(火) 930kcal

チキン南蛮:248kcal
鶏肉、塩、こしょう(白)、酒、片栗粉、醤油(濃・淡)、揚げ油、卵、米酢、砂糖、プロッコリー、タルタルソース
厚揚げと野菜の煮物:81kcal
厚揚げ、れんこん、人参、さやいんげん、しいたけ、砂糖、みりん、醤油(濃・淡)、かつお節
もやしの酢の物:23kcal
もやし、きゅうり、えび、醤油(濃)、米酢、砂糖、ごま油
アーモンドフィッシュ:48kcal
アーモンド、かえりじゃこ、大豆油、水あめ、みりん、醤油(濃)

・毎週水曜日はパンの日となっています。

・給食日には、おはしを各自持ってきてください。

なお、マークの付いている日は、おはしに加えてスプーンも持ってきてください。

・日付の横に主食・牛乳・副食の総エネルギー量を、献立名の横には各々のエネルギー量を示しています。

・献立に使用する食材は、天候等により変更する場合があります。

・献立表に記載されていても、学校行事などにより給食を実施しない場合があります。

・学校行事等によって申込方法欄にある給食申込期間、振込期間等が変更になる場合、別途学校から連絡があるので、その指示に従って申込み等を行ってください。

注意事項

●アレルギーをお持ちのお子さんの保護者さんは、献立表裏面のアレルギー特定原材料一覧表を熟読のうえ、お子さんの給食申込みの可否を判断してください。その上で、万一お子さんが給食によってアレルギー反応を起こされたとしても、和歌山市教育委員会及び学校は、それによって生じるいかなる責任も負いません。

●給食申込者等の個人情報は、中学給食調理配達等業務の委託業者に提供され、中学校給食の申込受付、納付確認、統計処理の目的のみで使用されます。給食を申し込んだ生徒の保護者さんは、委託業者への個人情報提供に同意したものとみなします。

--- キリスト ---

給食申込票(6月分)

中学校名	学年	組	出席番号	生徒氏名 (フリガナ)
中学校	年	組		

※①給食を申し込む方は上の欄に必要事項を記入し、申込期間内に学級担任に渡してください。

※②給食を申し込まない方は提出の必要はありません。

給食費を返金できない場合

- ・インフルエンザ等によって学級閉鎖を決定した当日
- ・気象警報が当日午前6時を過ぎて発令されたとき
- ・個人的な理由によるキャンセルは原則不可

申込方法

給食を申し込まれる生徒保護者様へ

- ※①申込期間内に生徒さんを通じて、左下の給食申込書を学級担任にお渡しください。申込期間を過ぎると、その月の給食申込みを受け付けることができません。
- ※②給食を申し込んだ生徒さんに後日、学級担任が振込用紙を配布します。配布された振込用紙を用いて、振込期間内にゆうちょ銀行で当月の給食費(1か月分)を振込んでください。
- ※③自動払込み(自動引落し)を利用している方は、自動払込日前日(前日が土日祝の場合直前の平日)までに、当月の給食費(1か月分)と自動払込手数料(10円)を口座に入金してください。
- ※④振込手数料及び自動払込手数料は保護者負担となります。
- ※⑤振込期間内の振込み又は自動払込日の自動払込みを確認できなかった場合

令和2年6月 アレルギー特定原材料等一覧表

*厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料等を表記(アーモンドは表記準備検討中)

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	バナナ	カシュー	ナツツ	ゴマ
16 火	鮭のごま風味揚げ 厚揚げのビリ辛炒め 三色ひたし 金平こんにゃく	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	●	
17 水	ハンバーグのトマトバジル キャベツの和風スパゲティ きゅうりサラダ ブロッコリーのツナマヨ和え	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	●	●	●	●	△	△	△	△	△	△	●	
18 木	豚じゃが 揚げշューマイ 白菜と大根の昆布和え おくらの酢の物	●														●	●										●
19 金	ハヤシライス 鶏肉のごまザンギ 野菜サラダ ゼリーフルーツ アスパラガスの中華炒め	●		●											●	●	●										●
22 月	親子煮 竹輪の磯辺揚げ ブロッコリーサラダ グレープフルーツ	●	●	●											●	●	●										●
23 火	白身魚のバーベキューソース ジャージャー麺 わかめの酢の物 小松菜の中華和え	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	●	●	●	●	△	△	△	●	△	△	●	
24 水	ペペロンチーノ フライセットケチャップ添え カラフルピクルス 小松菜のピーナッツ炒め	●		●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	△	△	△	△	△	△	●	
25 木	ブレギ 春巻き 豆とひじきのサラダ にんじんのナムル	●														●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
26 金	豚肉のりんごソース 一口がんもの含め煮 キャベツの柚子香 オクラの和え物	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	●	●	●	●	△	△	△	●	△	△	●	
29 月	キャベツと肉団子の煮物 コロッケ 大根サラダ パイン	●		●											●	●	●										●
30 火	チキン南蛮 厚揚げと野菜の煮物 もやしの酢の物 アーモンドフィッシュ	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	△	△	△	△	△	△	●	

～中学校給食摂取基準～

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	µgRAE	mg	mg	mg	g	g
基準値	830	13~20	20~30	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5	2.5未満

今月の一口メモ…

皆さん、食事をよくかんで食べていますか。食べ物をかむ時に、私たちは顔のまわりの筋肉を使っています。普段、やわらかい食べ物ばかり食べていたり、よくかまずに食べていたりすると、その筋肉をきたえることができません。運動をして身体に力をつけるのと同じように、食事はよくかんで食べて、しっかり



～今目の献立～

2日は、ドライカレーです。おかげの容器に入った具を温かいご飯の上にのせて食べましょう。パンの日では、10日のフィッシュバーガーは、具をパンにはさんで食べてください。3,4日は、ほんのり甘い黒糖パンです。

また、給食には、野菜を使ったおかずが色々あります。野菜は、食物繊維が多く、かむ回数が自然と増える食材の1つです。このお料理はどんな味かな?と味わって食べると自然とかむ回数が増しますよ。

- ・**毎週水曜日のパンには小麦粉が使用されています。**※米粉パンにも使用されています。
 - ・特定原材料を含む食品を使用する場合には●をつけています。
 - ・中学校給食で使用している調理機器類等は、中学校給食以外の調理業務にも使用されています。同一製造ラインで別製品を調理し、ときにアレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があるため、揚げ油を使用した際には全ての特定原材料の項目に△をつけています。
 - ・上記以外のコンタミネーション（生産時におけるアレルギー物質の微量混入）は、この一覧表には含んでおりません。（例：使用している原材料のコンタミネーションなど）

■自動払込の申請について

■自動払込の申請について
(給食を申込むだけで口座から引き落とされ、手数料もお得です! ご活用ください!)

- ・自動払込みを希望する方は、必要事項を記入した自動払込利用申込書をゆうちょ銀行に提出してください。
 - ・提出後、ゆうちょ銀行と委託業者で手続きが完了次第（最大60日程度）、学校から自動払込完了通知が届きます。
 - ・手続きが完了したら、払込取扱票の配布はありません。また、給食を申込まなかった月の給食費は口座から引き落とされません。
 - ・「自動払込利用申込書の書き方」は記入例がありますので、中学校にお問い合わせください。
　　たゞ、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。

・なお、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。
給食費の自動払込日

■お問い合わせ

■お問い合わせ	申込み等について 献立表又はアレルギー等について	中学校へ 和歌山市教育委員会学校教育部保健給食管理課 TEL 073-435-1137
---------	-----------------------------	---