

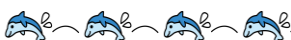
剣崎学校給食センター

7/16、17…米水津中なし
7/17…鶴見中なし
7/17、8/25…松浦小・米水津小なし

*材料の（ ）は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる ものになる	主に調子を整える ものになる	主にエネルギーの ものになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに		くるみ
1 水		ピザトースト	ウインナー、チーズ	玉ねぎ、ピーマン、にんにく、マッシュルーム	コッペパン、バター、サラダ油	ケチャップ、こしょう	1004 11028 13009	コッペパン ウインナー チーズ		●	●					1 ソーファルストロベリー
		キャベツのスープ煮	ベーコン、鶏肉	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、枝豆、パセリ	じゃがいも	コンソメ、塩、こしょう、薄口しょうゆ、オリーブオイル	11032	ベーコン	●	●	●					キャベツの スープに さいき活き活き献立
		ソーファルストロベリー					13006	ソーファルストロベリー		●						
2 木		ごはん			米											2 パナ カマスのマリネ風
		カマスのマリネ風	かます	ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、玉ねぎ、きゅうり	でんぶん、小麦粉、大豆油、サラダ油、砂糖	塩、こしょう、カレー粉、酢、薄口しょうゆ										ごはん にらたま スープ
		にらたまスープ	鶏肉、卵	玉ねぎ、にんじん、にら	ごま油	薄口しょうゆ、中華あじ、オリーブオイル										
		バナナ		バナナ												
3 金		ごはん			米											3
		ドライカレー	豚ひき肉	玉ねぎ、にんじん、枝豆、生姜、にんにく、トマト	米粉、砂糖、サラダ油	カレー粉、スペシャルカレー、コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、塩、赤ワイン	17031	スペシャルカレー			●					ごはん ドライカレー かぼちゃの サラダ
		かぼちゃのサラダ	豚ロースハム	かぼちゃ、きゅうり	エッグケアマヨネーズ	塩、こしょう	11033 17056	ロースハム エッグ ケアマヨネーズ	●	●	●					
6 月		ごはん			米											6
		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	玉ねぎ、にんじん、いんげん	じゃがいも、砂糖、サラダ油	濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、和風だし、酒、みりん										ちくさあえ ごはん じゃがいもの どぼろに
		千草あえ	卵	キャベツ、冷凍ほうれん草、にんじん	砂糖、サラダ油、ごま、春雨、ごま油	塩、薄口しょうゆ										
7 火		ごまだしチャーハン	豚肉、ごまだし、炒り卵	ねぎ、玉ねぎ	米、ごま、ごま油		17043 12005	ごまだし 炒り卵		●	●					7 たなばたゼリー
		汁ビーフン	豚バラ肉	生姜、玉ねぎ、にんじん、きくらげ、キャベツ	ビーフン	酒、薄口しょうゆ、塩、こしょう、中華あじ、オリーブオイル	1101	ビーフン								ごまだし チャーハン かみかみメニュー
		ゴーヤの揚げ煮	卵	にがうり	でんぶん、大豆油、砂糖、ごま	みりん、濃口しょうゆ										しるビーフン
		たなばたソーダゼリー			天の川のソーダゼリー		15044	天の川のソーダゼリー								
8 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					8
		やきそば	豚肉、いか、かまぼこ、ゼラチン	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、もやし、ねぎ、エリンギ	中華めん、サラダ油	トンカツソース、ウスターソース、中華あじ、酒、塩、こしょう	10047 1012	かまぼこ 中華めん			●					ぶどう コッペパン しょうまい かみかみメ
		しょうまい		コーンしょうまい			18019	コーンしょうまい			●					
		ぶどう		ぶどう												
9 木		ごはん			米											9
		ブリかまの塩焼き	ぶりかま			塩、酒										フロッコリーと ツナのサラダ ごはん しそひじき ふりかけ かみかみメニュー
		ブロッコリーとツナのサラダ	フレッシュミート	ブロッコリー、コーン、キャベツ、きゅうり、にんじん	エッグケアマヨネーズ	薄口しょうゆ、こしょう	10017 17056	フレッシュミート エッグ ケアマヨネーズ								ぶりかまの しおやき
		しそひじきふりかけ	ひじき	ゆかり	砂糖、ごま	和風だし、濃口しょうゆ、みりん	17058	ゆかり								
10 金		ごはん			米											10
		鶏肉とカシューナッツの炒め物	鶏肉	生姜、ピーマン、赤ピーマン	でんぶん、大豆油、じゃがいも、カシューナッツ、砂糖	薄口しょうゆ、酒、濃口しょうゆ										とりにくと カシューナッツの いためもの ごはん かみかみメニュー
		春雨スープ	豚バラ肉、かまぼこ	玉ねぎ、にら、にんじん	春雨、ごま油	塩、こしょう、薄口しょうゆ、中華あじ	10047	かまぼこ								はるさめ スープ
13 月		ごはん			米											13
		麻婆なす	豆腐、豚ひき肉、赤みそ	にんじん、ねぎ、生姜、なす、乾しいたけ	砂糖、でんぶん、ごま油、サラダ油	濃口しょうゆ、酒、みりん、麻婆ソースG、トウバンジャン	17015	麻婆ソースG			●					バンサンス ごはん マーボーなす
		バンサンスー	豚ロースハム、卵	きゅうり、にんじん	春雨、砂糖、サラダ油、ごま、ごま油	塩、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、酢	11033	ロースハム	●	●	●					ふるさと給食
14 火		ごはん			米											14
		さいき夏野菜カレー	豚肉	ピーマン、かぼちゃ、玉ねぎ、なす、にんじん、生姜、にんにく	じゃがいも、黒砂糖、サラダ油	スペシャルカレー、やさいかレー、ウスターソース、ケチャップ、コンソメ、赤ワイン	17031 17038	スペシャルカレー やさいかレー			●					さいきなつやさ いカレー アセロラ ジュレ フルーツポンチ
		アセロラジュレ入りフルーツポンチ		みかん、パイナップル、もも	アセロラジュレ、砂糖		15014	アセロラジュレ								
15 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					15
		ジャーマンポテト	ベーコン、ウインナー、チーズ	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース、コーン	じゃがいも、大豆油、バター	塩、こしょう、コンソメ、濃口しょうゆ	11032 11028 13008	ベーコン ウインナー チーズ	●	●	●					マーシャルピーンズ コッペパン グリーンサラダ ジャーマン ポテト
		グリーンサラダ	ほぐし蒸し鶏	キャベツ、きゅうり、ブロッコリー	サラダ油、砂糖	酢、塩、こしょう、薄口しょうゆ	11034	ほぐし蒸し鶏								
		マーシャルピーンズ			マーシャルピーンズ		14004	マーシャルピーンズ		●						
16 木		ごはん			米											16
		ひき肉と春雨の丼	豚ひき肉、大豆ミート	玉ねぎ、にら、生姜、にんにく	春雨、砂糖、ごま油	酒、オイスターソース、トウバンジャン、濃口しょうゆ、こしょう	4006	大豆ミート								すいか ひきにくと はるさめの どんぶり (ごはん) かみかみメニュー
		トマトと卵のスープ	卵、ベーコン	トマト、玉ねぎ、パセリ	ごま油	オリーブオイル、中華あじ、薄口しょうゆ、塩、こしょう	11032	ベーコン	●	●	●					トマトと たまごの スープ

7、8月きゅうしょくこんだてひょう



2026年6月29日

剣崎学校給食センター

7/16、17…米水津中なし
7/17…鶏見中なし
7/17、8/25…松浦小・米水津小なし

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに		くるみ
		すいか		すいか												
17 金		ごはん			米										17	
		はものフライ	はも,卵		小麦粉,パン粉,大豆油	塩,こしょう,酒	1017	パン粉			●					
		大豆の磯煮	大豆,五分角昆布,さつま揚げ,豚肉	にんじん,いんげん,生姜	つきこんにやく,砂糖,サラダ油	酒,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,和風だし,みりん	10034	さつま揚げ								
		エッグレスタルタル				エッグレスタルタル	17079	エッグレスタルタル								
		ゆでキャベツ		キャベツ												
8 / 25 火		ごはん			米										8月25日	
		にべのみそマヨネーズ焼き	にべ,米みそ,おからパウダー	玉ねぎ,コーン	エッグケアマヨネーズ		4012 17056	おからパウダー エッグ ケアマヨネーズ								
		豆腐の味噌汁	豆腐,油揚げ,わかめ,白すりみそ, (いりこ)	ねぎ	じゃがいも											
		フルーツミックス		桃・梨・みかんのまぜまぜゼリー,みかん,もも	砂糖		15046	桃梨みかんのまぜまぜゼリー								
26 水		フレンチトースト	牛乳,卵		コッペパン,砂糖,バター	バニラエッセンス,白ワイン	1004	コッペパン		●	●				26	
		ポトフ	鶏肉,ウインナー	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,グリーンピース,にんにく	じゃがいも,バター	塩,こしょう,薄口しょうゆ,コンソメ,特製「スープ」	11028	ウインナー								
		バナナ		バナナ												
27 木		ごはん			米										27	
		夏野菜のカレー	豚肉	ピーマン,かぼちゃ,玉ねぎ,なす,にんじん,生姜,にんにく	じゃがいも,黒砂糖,サラダ油	スペシャルカレー,やさいカレー,ウスターソース,ケチャップ,コンソメ,赤ワイン	17031 17038	スペシャルカレー やさいカレー			●					
		トマト入りフレンチサラダ	豚ロースハム	トマト,キャベツ,きゅうり,にんじん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	●					
28 金		ごはん			米										28	
		豚肉とキャベツの炒め物	豚肉,生揚げ	キャベツ,にんじん,たけのこ,玉ねぎ,きくらげ	ごま,砂糖	麻婆ソースG,酒,塩,濃口しょうゆ,中華あじ,みりん	17015	麻婆ソースG			●					
		ひじきと枝豆のサラダ	ひじき,フレッシュミート	もやし,枝豆	砂糖,ごま油,ごま	濃口しょうゆ,酢	10017	フレッシュミート								
31 月		ごはん			米										31	
		親子丼	鶏肉,かまぼこ,卵	玉ねぎ,にんじん,ねぎ,乾しいたけ	砂糖,でんぷん,サラダ油	酒,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,みりん,和風だし	10047	かまぼこ								
		春雨の酢の物		キャベツ,きゅうり,にんじん	春雨,ごま,砂糖	薄口しょうゆ,酢										
		ソーダフロート風ゼリー			ソーダフロート風ゼリー		15045	ソーダフロート風ゼリー								

*材料の（ ）はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルゲンを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)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、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)

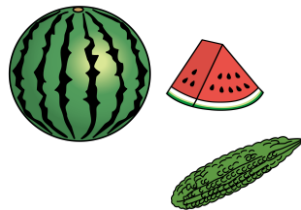
*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。



食育たより

天気予報では雨や曇りのマークがずらりと並び、まさに「梅雨らしい梅雨」です。今は季節を問わず食中毒が多く発生していますが、夏の蒸し暑い時期は特に注意が必要です。細菌類が増えていてもおいや味ではわかりません。細菌類をつけない、十分加熱する、速やかに冷やす、冷蔵庫にいれるなどして、食中毒を防ぎましょう。



学校給食地産地消夏野菜カレーの日

大分県では地産地消キャンペーンの取組の一つとして、「学校給食地産地消夏野菜カレーの日」を実施しています。剣崎学校給食センターでは14日に「さいき夏野菜カレー」を出します。佐伯産や大分県産のものをなるべく多く使ったカレーです。

今月の給食

さいき活き活き献立 7月1日(水) ピザトースト(ピーマン)
ふるさと給食 7月13日(月) マーボーなす(なす)

オーガニック野菜を



つく お りょう り

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください



給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理定番というご家庭も多いのではないのでしょうか。このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。



「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント



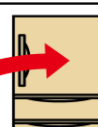
野菜はよく洗う、
食材の中心部まで
しっかり加熱
するなど、
衛生的に調理する。



調理後は
室温に放置せず、
なるべく早めに
食べきる。



料理は小分けにして冷まし、
冷蔵庫で保管する。



料理を
持ち歩く場合は、
保冷剤や
保冷バッグを使い、

