

★	16	金			○	○	ポークカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ほうれんそう、ねしろうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	793	891	
							かえりにぼしとだいたいのあげに	かえり煮干し、大豆、でん粉、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、いりごま			
							すいか	すいか			
							もちむぎごはん	米、大麦			
	19	月			○	○	あすかじる	ぶた肉、にんじん、ごぼう、かぶ、しめじ、ながねぎ、みずな、豆乳、酒、かつお節、みそ、しょうゆ	690	786	
							さけのレモンフライ	鮭のレモンフライ(鮭、パン粉、でん粉、小麦粉、小麦でん粉、粉末状大豆たんぱく、増粘剤、食塩、乾燥レモンピール、こしょう、陳皮、唐辛子)、米油			
							よしのに	とり肉、高野豆腐、生ちくわ、にんじん、たまねぎ、こんにやく、たけのこ、だいこん、さやえんどう、しょうゆ、みりん、三温糖、かつお節、塩、でん粉			
	20	火			○	○	こめこマカロニのスープ	とり肉、にんじん、キャベツ、たまねぎ、もやし、米粉マカロニ(米粉)、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	615		
							チリピーズ	ぶた肉、大豆、たまねぎ、にんじん、にんにく、じゃがいも、パセリ、トマト、ウスターソース、トマトケチャップ、三温糖、赤ワイン、こしょう、チリパウダー、米油、塩			
							ジューシーオレンジ	ジューシーオレンジ			
							バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
							キャラメルあげパン	<b>朝霞第二小学校、朝霞第十小学校</b> ツイストパン(小麦粉、上白糖、食塩、乳不使用マーガリン、イースト、イーストフード、ショートニング)、キャラメルパウダー(砂糖、食塩、香料、カラメル、炭酸カルシウム)、米油			
★	21	水			○	○	トック	トック、とり肉、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、ながねぎ、ねしろうが、ごま油、とりガラ、しょうゆ、こしょう、塩	727		
							スタミナやきにく	ぶた肉、こしょう、ごま油、にんにく、ねしろうが、にんじん、もやし、たまねぎ、にら、エリンギ、いりごま、酒、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、オイスターソース、でん粉、塩			
							ごぼうのからあげ	ごぼう、でん粉、米油、こしょう、塩			
	22	木			○	○	ぎょかいとんこつラーメン	ぶた肉、焼きぶた、なると、にんじん、キャベツ、チンゲンサイ、ながねぎ、にんにく、ねしろうが、たまねぎ、イリコ粉末、とんこつ、かつお節、こんぶ、塩、しょうゆ、三温糖、こしょう、米油	647	843	
							にくだんごのもちごめむし	肉団子のもち米蒸し(ぶた肉、もち米、とり肉、たまねぎ、パン粉、精白米、馬鈴薯でん粉、粒状小麦たんぱく、しょうゆ、砂糖、しょうが、食塩、こしょう、イーストフード、ビタミンC、ベニコウジ色素)、しょうゆ			
							フルーツあんじん	杏仁豆腐(乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤、貝カルシウム、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料)、ミックスマルーツ(りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC)			
							ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい			
	23	金			○	○	にらたまスープ	卵、とり肉、かまぼこ、しめじ、ながねぎ、にら、干しいたけ、ねしろうが、とりガラ、しょうゆ、塩、でん粉、ごま油	693	787	
							ぶりのみそづけフライ	ぶりのみそ漬けフライ(ぶり、米みそ、塩こうじ、砂糖、水あめ、みりん、酒精、クチナシ色素、パン粉、小麦粉、食塩、乳化剤、増粘多糖類)、米油			
							きりぼしだいこんのキムチいため	ぶた肉、ゆで干しだいこん、もやし、あかピーマン、きいろピーマン、はくさいキムチ、にんにく、ごま油、酒、しょうゆ、オイスターソース、塩			
★	26	月			○	○	さわにわん	ぶた肉、春雨、えのきたけ、にんじん、ごぼう、たけのこ、干しいたけ、かまぼこ、ながねぎ、酒、しょうゆ、塩、かつお節	660	762	
							とりにくのあかしそやき	とり肉、塩、こしょう、酒、赤しそふりかけ(赤しそ、食塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料)			
							いかとくきわかめのいためもの	いか、くきわかめ、こんにやく、ねしろうが、ごま油、三温糖、しょうゆ、酒、塩			
							あおうめゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、梅果汁、砂糖、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄ナトリウム、クチナシ色素、カラメル色素、ビタミンB2			
	27	火		中：ちゅうのうソース  	○	○	クラムチャウダー	あさり、エリンギ、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、パセリ、チキンブイヨン、バター、小麦粉、米油、牛乳、生クリーム、こしょう、塩	621	788	
							ポテトコロッケ	ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、食塩、ワイン、大豆油、こしょう、パン粉、小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー、増粘剤、イーストフード、ビタミンC)、米油、小：中濃ソース			
							ポイルキャベツ	キャベツ、にんじん			
							こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
★	28	水			○	○	おこうじる	かぶ、さといも、にんじん、油揚げ、はねぎ、みそ、にぼし、しょうゆ	647	760	
							さばのしせんみそづけやき	さば、米みそ、砂糖、発酵調味料、酒、トウバンジャン			
							しょいめしのぐ	とり肉、にんじん、ごぼう、かんぴょう、干しいたけ、さやいんげん、こんぶ、かつお節、米油、三温糖、酒、しょうゆ、塩			
	29	木			○	○	カレーなんばん	ぶた肉、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、干しいたけ、かつお節、こんぶ、カレー粉、カレールウ、しょうゆ、でん粉、塩	642	809	
							とりにくのでんぶら	とり肉の天ぶら(とり肉、小麦粉、コーンスターチ、うすくちしょうゆ、大豆油、ベーキングパウダー)、米油			
							さくらんぼ	さくらんぼ			
							じごなうどん	小麦粉、食塩			
★	30	金			○	○	そうへいじる	ぶた肉、とうふ、にんじん、ごぼう、さといも、たけのこ、干しいたけ、ながねぎ、にんにく、とりガラ、みそ、米油、塩、しょうゆ	646	768	
							いわしのカリカリフライ	いわしのカリカリフライ(マイワシ(魚卵を含む)、還元水あめ、たんぱく加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、じゃがいも、でん粉、玄米粉、米粉、てんさい糖、米油、生イースト、植物油、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、米油			
							あいまぜ	生ちくわ、れんこん、だいこん、にんじん、油揚げ、いりごま、かつお節、しょうゆ、三温糖、塩			
22回	<p>○：牛乳が付きます。 250：250mlの牛乳です。  小：小学校 中：中学校 の献立です。  天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。  小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。  丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。  魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。  小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。</p>								650	830	
基準栄養価										21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
焼きぶた	豚肉、しょうゆ、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(ほも)
さつま揚げ	すり身(たら、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
かまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
なると	魚肉(すけそうたら、いとより)、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
がんもどき	豆腐、粉状大豆たんぱく、にんじん、でん粉、米粉、揚げ油(なたね油)、豆腐用凝固剤
トック	米粉、食塩、酒精、pH調整剤、乳化剤
短冊卵	鶏卵、かつおだし汁、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、メタリン酸ナトリウム、植物油(なたね)
刻み高菜	ちりめん高菜、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料
白菜キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、ながねぎ、しょうが、食塩、砂糖、こんぶ、酵母エキス
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
アメリカンドックミックス	小麦粉、砂糖、じゃがいもでん粉、乾燥じゃがいも、ぶどう糖、大豆たんぱく、食塩、香辛料、ベーキングパウダー、加工でん粉、着色料
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく(大豆)、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム、増粘多糖類)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水あめ
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンフキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ホークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物

《給食費について》

①納期 6月分の納期限は7月31日(月)です。口座振替の方は、7月28日(金)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。

6月20日、21日は、「学校総合体育大会」のため中学校の給食はありません。

