

7大アレルギー除去献立	日	曜	器具 はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	牛乳		お か ず	こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価	
					小	中			小学校	中学校
					エネルギー(kcal)				たんぱく質(g)	
★	10	月			○	○	シブイのスープ	とり肉、とうがん、にんじん、とうふ、とうもろこし、チンゲンサイ、とりがら、ねしょうが、こしょう、塩、しょうゆ	576	686
							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、植物油脂、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、米油	19.8	23.8
							クーブイリチー	昆布、さつま揚げ、ぶた肉、にんじん、こんにやく、米油、三温糖、しょうゆ、酒、塩		
11	火			○	○	こめコマカロニのスープ	米粉マカロニ(米粉)、とり肉、たまねぎ、にんじん、ズッキーニ、パセリ、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	641	806	
						ハンバーグのトマトソースがけ	ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩			
						えだまめとコーンのソテー	ロースハム、にんじん、キャベツ、とうもろこし、えだまめ、米油、こしょう、塩			
						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			
★	12	水			○	○	なつやさいのカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、 じゃがいも 、なす、トマト、あかピーマン、きいろピーマン、ピーマン、ねしょうが、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、塩	737	841
							やきウインナー	ウインナー(ぶた肉、食塩、砂糖、香辛料)		
							えだまめのしおゆで	えだまめ、塩		
13	木			○	○	にくうどん	ぶた肉、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、しいたけ、昆布、かつお節、三温糖、しょうゆ、みりん、塩	726	898	
						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、醤油、食塩、ワイン、食用大豆油、こしょう、パン粉、バターミックス、イーストフード、ビタミンC、増粘剤)、米油、小:中濃ソース			
						小:やさいのごまいため	もやし、こんにやく、えどな、にんじん、とり肉、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩			
						中:やさいのごまあえ	もやし、こんにやく、えどな、にんじん、とり肉、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩			
						中:ちゅうのうソース	トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料			
						じごなうどん	小麦粉、塩			
						シークワサータルト	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油、水あめ、大豆粉、こんにやく加工品、加工でん粉、増粘多糖類、炭酸カルシウム、ビタミンC、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤、着色料、香料			
★	14	金			○	250	なつやさいのみそしる	なす、かぼちゃ、たまねぎ、油揚げ、わかめ、みそ、かつお節、しょうゆ、塩	636	775
							とりにく柠檬しおこうじやき	とり肉、塩こうじ、しょうゆ、三温糖、こしょう、にんにく、レモン果汁		
							フルーツミックス	みかん、黄桃、砂糖、クエン酸、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、酸味料、ビタミンC、乳酸カルシウム、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、増粘多糖類、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム)		

10回	○: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。	基準栄養価	650	830
			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	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポ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
かまぼこ	魚肉(すけそうだら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
焼きぶた	豚肉、醤油、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、生姜
糸かまぼこ	魚肉すり身(すけそうだら)、米粉、タピオカでん粉、食塩、砂糖
味つけおかか	味つけかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
炒り卵	液卵、植物油脂、砂糖、食塩、でん粉発酵調味料/加工でん粉
さつま揚げ	すり身(タラ、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
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)
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油脂、醤油
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、パンプキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

令和4年度学校給食賄材料費に係る決算報告書

収入

調定額(単位:円)	※「調定額」とは、保護者の皆さまからお預かりする給食費の総額です。 給食費は、すべて給食の材料費として支出されております。 なお、この他の光熱水費、人件費、施設運営費等は公費により賄われております。
552,335,213	

支出

購入物資の種類	金額	材料代に占める割合	
基本物資(米飯・パン・麺・牛乳)	221,336,568	37.89%	
一般物資	362,866,037	62.11%	
一般物資内訳	食肉	68,753,671	11.77%
	食用油・調味料・乾物 缶詰・魚介類・冷凍食品	222,831,098	38.14%
	乳製品(飲用牛乳除く)	1,211,112	0.21%
	野菜・果物	70,070,156	11.99%
合計	584,202,605	100.00%	

＜給食費について＞

- 納期 7月分の納期限は8月31日(木)です。
口座振替の方は、8月30日(水)までに入金してください。
- 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。

