



玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主 な 材 料 と 食 品 分 類						その他の材料	<アレルギー特定原材料>		栄養価		
			ち、にく、ほねになるもの（あか）		からだのちょうしをとのえるもの（みどり）		ちからやねつのもとなるもの（きいろ）			表示義務（8品目） 推奨表示（20品目）		小	中	大
			1 群 たんぱく質	2 群 無機質	3 群 カロテン	4 群 ビタミンC	5 群 炭水化物	6 群 しぼう						
2	月	ごはん					ごはん					小	617	
		牛乳	節分献立		ぎゅうにゅう						乳	中	738	
		いわしの蒲焼	いわし				かたくりこ さとう	なたね油 ごま	しょうゆ みりん	大豆 小麦 ごま	幼	460		
		大豆とツナの和風マヨサラダ	だいず まぐろ かつおぶし	わかめ	にんじん	きゃべつ	さとう	マヨネーズタイプ	しょうゆ 酢	大豆 小麦				
		けんちん汁	どうふ	にぼしこ	にんじん	だいこん こんにゃく	ねぎ ごぼう	さといも	なたね油	かつお厚削り節 しょうゆ	小麦 大豆 えび かに			
3	火	食パン					しよくパン				乳 小麦 大豆	小	631	
		いちごジャム					いちごジャム					中	800	
		牛乳			ぎゅうにゅう						乳	幼	503	
		ローストチキン	とりにく			にんにく	しょうが			しょうゆ 酒	小麦 大豆 鶏			
		海藻サラダ		かいそう		だいこん もやし	さとう	ごま油	鶏がらだし ガーリックパウダー 酢 しょうゆ	鶏 小麦 大豆 ごま				
		きゃべつのクリームスープ	ウインナー	ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん パセリ	たまねぎ しめじ きゃべつ	こめこ じゃがいも	バター なたね油	塩こうじ 白ワイン コンソメ 塩 こしょう ガーリックパウダー	豚 大豆 乳				
4	水	ごはん					ごはん					小	640	
		牛乳			ぎゅうにゅう						乳	中	778	
		豚キムチ	ぶたにく みそ		にんじん にら	きゃべつ しょうが はくさいキムチ にんにく	さとう		キムチの素 しょうゆ 酒 みりん	豚 大豆 小麦 りんご ごま	幼	489		
		ごま昆布あえ		しおこんぶ	きゅうり	きゃべつ もやし		ごま油 ごま油	塩	ごま 小麦 大豆				
		中華卵スープ	たまご		にんじん	だいこん ねぎ えのき	かたくりこ		鶏がらだし しょうゆ 酒 塩 こしょう	卵 鶏 小麦 大豆				
5	木	ラーメン	上陽小リクエスト 『揚げパン』				ラーメン				小麦	小	648	
		牛乳			ぎゅうにゅう						乳	中	745	
		きな粉揚げパン	きなこ	スキムミルク			コッペパン さとう	なたね油	塩	乳 小麦 大豆	幼	548		
		中華サラダ		わかめ	にんじん	きゃべつ もやし	さとう	ごま油	酢 しょうゆ	小麦 大豆 ごま				
		塩ラーメンスープ	ぶたにく なると		にんじん にら	ねぎ だいこん コーン はくさい		ごま	塩ラーメンスープ 鶏がらだし 塩 こしょう	豚 鶏 ごま 小麦 大豆				
6	金	ごはん（ごま塩）					ごはん	ごま	塩	ごま	小	693		
		牛乳			ぎゅうにゅう					乳	中	841		
		手作り卵焼き（おみくじ付き）	たまご どうにゅう かつおふんまつ				さとう		みりん 酒 塩	卵 大豆	幼	524		
		かんてんサラダ		かんてん	フロッコリー	もやし きゃべつ		ドレッシング		小麦 大豆 鶏 豚 りんご				
		地場産小麦のすき焼きおっきりこみ	ぶたにく かつおふんまつ		しゃんぎく	しらたき しいたけ はくさい ねぎ	おっきりこみめん さとう	なたね油	しょうゆ 酒 みりん	小麦 豚 大豆				
9	月	ごはん					ごはん					小	659	
		牛乳			ぎゅうにゅう					乳	中	809		
		たれメンチカツ	だいず ぶたにく			たまねぎ	さとう パンこ	なたね油	しょうゆ みりん 酒	小麦 豚 大豆	幼	530		
		鶏肉と大根の煮物	とりにく		にんじん	だいこん こんにゃく	さとう	ごま油	しょうゆ 酒 みりん 和風だし	鶏 小麦 大豆 ごま				
		白菜の味噌汁	あつあげ みそ かつおふんまつ		ごまつな	はくさい えのき ねぎ			煮干し	大豆 えび かに				
10	火	ゆめロール					ゆめロール			小麦 大豆 乳	小	592		
		ジョア（マスカット）		ジョア						乳	中	778		
		ハンバーグバーベキューソース	とりにく ぶたにく だいず			たまねぎ にんにく	さとう かたくりこ こくとう		りんごビュレ しょうゆ ケチャップ ソース みりん	豚 鶏 大豆 りんご 小麦	幼	432		
		ブロッコリーのツナマヨサラダ	まぐろ		フロッコリー	きゃべつ	さとう	マヨネーズタイプ	レモン果汁 塩					
		ミネストローネスープ	とりにく		にんじん トマト パセリ	コーン はくさい にんにく だいこん	じゃがいも マカロニ	なたね油	ケチャップ コンソメ こしょう	鶏 小麦				
12	木	背割りコッペパン	元気いっぱい栄養満点レシピ 豚カレーまぜまぜうどん				せわりコッペパン			乳 小麦 大豆	小	641		
		牛乳			ぎゅうにゅう					乳	中	807		
		ウインナーケチャップソース	ウインナー				さとう		ケチャップ 赤ワイン ソース	豚 大豆	幼	502		
		豚カレーまぜまぜうどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ しゃべつ	うどん さとう	マヨネーズタイプ なたね油	ソース カレー粉 和風だし コンソメ 塩 こしょう	小麦 豚				
		卵野菜スープ	たまご		にんじん	だいこん ほうれんどう	かたくりこ		しょうゆ 塩 こしょう 酒 コンソメ	卵 小麦 大豆				
13	金	ごはん	秋田県の郷土料理 『きりたんぼ汁』				ごはん					小	627	
		牛乳			ぎゅうにゅう					乳	中	746		
		さばの味噌だれがけ	さば みそ			しょうが	さとう こくとう かたくりこ		しょうゆ みりん 酒	さば 小麦 大豆	幼	521		
		ほうれん草のごまあえ	かつおふんまつ		ほうれんどう	もやし	さとう	ごま	しょうゆ	小麦 大豆 ごま				
		きりたんぼ汁	とりにく		にんじん	こんにゃく ぎぼう だいこん ねぎ しめじ	きりたんぼ		鶏がらだし かつお厚削り節 だし昆布 酒 しょうゆ 塩	鶏 小麦 大豆				
16	月	ごはん					ごはん					小	639	
		牛乳			ぎゅうにゅう					乳	中	789		
		焼きしゅうまい	ぶたにく			たまねぎ	こむぎこ	ごま油	しょうゆ	豚 大豆 小麦 ごま	幼	501		
		春雨中華サラダ		わかめ	にんじん	はるさめ もやし	さとう	ごま油	しょうゆ 酢	小麦 大豆 ごま				
		麻婆豆腐	どうふ だいず ぶたにく みそ		にら にんじん	ねぎ にんにく しょうが	さとう かたくりこ	なたね油 ごま油	ケチャップ しょうゆ 鶏がらだし トウバンジャン オイスターソース	豚 大豆 小麦 鶏 ごま				
17	火	こめっこぼん	世界の料理 「ロシア」				こめっこぼん			乳 小麦 大豆	小	651		
		牛乳			ぎゅうにゅう					乳	中	845		
		チキンカツトマトソース	とりにく だいず		トマト		さとう パンこ	なたね油	ケチャップ ソース 赤ワイン	鶏 小麦 大豆	幼	511		
		オリヴィエサラダ			あかパブリカ フロッコリー	コーン	じゃがいも	マヨネーズタイプ						
		シチー	ぶたにく		にんじん パセリ	きゃべつ だいこん しめじ		なたね油	こしょう コンソメ 酢 ガーリックパウダー	豚				

日	曜日	献立名	主 な 材 料 と 食 品 分 類						その他の材料	<アレルギー特定原材料>		
			ち、にく、ほねになるもの（あか）		からだのちようしをとのえるもの（みどり）		ちからやねつのもとになるもの（きいろ）			表示義務（8品目） 推奨表示（20品目）	栄養価 エネルギー （kcal）	
			1 群 たんぱく質	2 群 無機質	3 群 カロテン	4 群 ビタミンC	5 群 炭水化物	6 群 しぼう				
18	水	ごはん					ごはん				小	609
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	775	
		ししゃもフライ	ししゃも			パンこ	なたね油	ソース	小麦 魚卵 大豆	幼	487	
		五目豆	だいず かつおふんまつ さつまあげ	ひじき	にんじん	こんにやく	さとう	なたね油	みりん 酒 しょうゆ	小麦 大豆		
		豚汁	ぶたにく かつおふんまつ とうふ みそ		にんじん	だいこん こんにやく	ねぎ はくさい	じゃがいも	なたね油	煮干し	豚 大豆 えび かに	
19	木	うどん					うどん			小麦	小	609
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	707	
		ミルメークコーヒー					ミルメークコーヒー				幼	504
		（小中）煮卵	たまご						和風だし みりん しょうゆ	卵 小麦 大豆		
		大根サラダ		わかめ		だいこん きゃべつ	さとう	ごま油	しょうゆ 酢	小麦 大豆 ごま		
		ちゃんぽんうどん汁	ぶたにく なると とうにゅう		にんじん	はくさい もやし ほししいたけ しょうが にんにく	かたくりこ	なたね油	こしょう だし昆布 鶏豚湯 しょうゆ オイスターソース 塩こうじ 塩 かつお厚削り節	豚 鶏 小麦 大豆		
20	金	麦ごはん	おはなし給食 『バムとケロのさむいあさ』				おぎごはん				小	652
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	820	
		ぐんまの和風カレー	ぶたにく	スキムミルク	にんじん	だいこん たまねぎ にんにく しょうが ねぎ	じゃがいも	なたね油	カレールウ ケチャップ ソース	豚 乳 小麦 大豆 やまいも 鶏 りんご パナナ	幼	509
		こんにやくサラダ		わかめ		もやし きゃべつ コーン こんにやく		ドレッシング		小麦 ごま 大豆		
		手作り焼きプリン	たまご	ぎゅうにゅう なまクリーム			さとう カラメル			卵 乳		
24	火	背割りコッペパン					せわりコッペパン			乳 小麦 大豆	小	574
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	712	
		スパイシーチキン	とりにく			たまねぎ にんにく	さとう じゃがいも	マヨネーズタイプ なたね油	ケチャップ 塩 ソース こしょう チリパウダー	鶏	幼	423
		ジャーマンポテト	ウインナー		パセリ	たまねぎ	じゃがいも	バター なたね油	塩 こしょう コンソメ	豚 大豆 乳		
		コンソメスープ			にんじん	きゃべつ だいこん コーン		なたね油	こしょう コンソメ 塩 ガーリックパウダー			
		（小中）ミニアセロラゼリー					ミニアセロラゼリー					
25	水	ごはん					ごはん				小	570
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	705	
		白身魚の野菜あんかけ	かれい		にんじん	たまねぎ	さとう かたくりこ	なたね油	しょうゆ 酢	小麦 大豆	幼	430
		きゅうりとだいこんのキムチ和え				だいこん きゅうり			キムチ和えの素 塩	大豆 りんご		
		なめこ汁	みそ とうふ	にぼしこ	こまつな にんじん	なめこ ねぎ はくさい			かつお厚削り節	大豆 えび かに		
26	木	うどん					うどん			小麦	小	622
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	800	
		（小中）みそばん	みそ				しよくばん さとう こくとう		みりん	小麦 大豆	幼	431
		春菊のさっぱりあえ	かつおふんまつ		しゅんぎく	もやし	さとう		酢 しょうゆ	小麦 大豆		
		豚ねぎ塩うどん汁	ぶたにく あぶらあげ		にんじん	ねぎ しめじ はくさい にんにく しょうが		なたね油	鶏豚湯 しょうゆ かつお厚削り節 だし昆布 酒 塩	豚 大豆 鶏 小麦		
		（幼）ミニアセロラゼリー					ミニアセロラゼリー					
27	金	ごはん	群馬県の郷土料理 『呉汁』 上陽小料理クエスト 「からあげ」				ごはん				小	666
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	760	
		鶏のからあげ	とりにく			しょうが にんにく	かたくりこ こむぎこ	なたね油	しょうゆ 酒	鶏 小麦 大豆	幼	572
		かき菜のおひたし	かつおふんまつ		かきな	もやし	さとう		しょうゆ	小麦 大豆		
		呉汁	だいず みそ あぶらあげ	にぼしこ	にんじん こまつな	ごぼう だいこん ねぎ			かつお厚削り節 だし昆布	大豆 えび かに		

栄養価(月平均) 小学校 エネルギー 630kcal たんぱく質 24.6g 脂質 23.3g 食塩 2.6g  
中学校 エネルギー 773kcal たんぱく質 29.5g 脂質 27.7g 食塩 3.2g  
幼稚園 エネルギー 493kcal たんぱく質 20.1g 脂質 19.7g 食塩 2.0g



\*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。ご了承下さい。  
\*給食の献立には、地場産(佐波伊勢崎産・群馬県産)の食材を取り入れています。  
\*太字は、玉村産・伊勢崎産です。



2月の地場産の食材  
(★は玉村産)



- 【アレルギー表示について】
- ※ 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。
  - ※ 献立表のアレルギー表示については、特定原材料の28品目を表示しています。  
特定原材料表示義務8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)  
特定原材料推奨表示20品目(あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、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、カシューナッツ、ごま、アーモンド)(同一工場内、または同一ラインでアレルゲンを含む商品を作っている場合についての表示はしていません。)
  - ※ 給食用の麺類・すいとんは、工場内でそばの製造をしています。(製造ラインは別)
  - ※ 小魚・海藻類はエビ・カニなどの魚介類が混ざっている可能性があります。
  - ※ そば・ピーナッツ・種実(ごまを除く)・木の実類・キウイフルーツは、アレルギーの新規発症の原因になりやすい食べ物のため、原則として使用を控えています。
  - ※ 食物アレルギー等で材料の使用量等詳しい内容を確認したい方は、玉村町学校給食センターまでご連絡ください。(TEL:65-6706)  
＜ 「食物アレルギー対応マニュアル」群馬県教育委員会 (H25.9)より ＞