

日曜	しゅしよく のみもの	りょうりめい	つけるもの かけるもの	あかのしよくひん からだをつくるものになる	きいろのしよくひん ねつやちからのものになる	みどりのしよくひん からだのちょうしをととのえる	びこう
12金	しろごはん ぎゅうにゅう	まーぼー豆腐 まめじゃこ ちんげんさいのソテー		ぎゅうにゅう・ぶた にく・とうふ・み そ・だいず・かえり にぼし	こめ・オイスター ソース・あぶら・さ とう・ごまあぶら・ でんぶん・いりごま	しょうが・にんにく・なが ねぎ・にんじん・にら・ほ しいたけ・チンゲンサ イ・もやし・エリンギ	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; text-align: center;"> <h3>進級・進学</h3>  <p>おめでとう</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; text-align: center;"> <h3>旬の食べものを さがしてみよう!</h3> <p>今月の給食では、 どの料理に旬の 食べものが入っ ているでしょう か？ じゃがいも・たま ねぎ・キャベツ・ にら・たけのこ・ かつお</p>  </div> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px;"> <h4>学校給食で使用 する食品について</h4> <p>学校給食で使用する 食品は原材料としては 使用していないにもか かわらず、アレルギー の特定原材料が意図せ ず最終製品に混入され てしまうことがあります。 ①食品の製造工場内 では、アレルギー物質 を含んだ食品を使用・製 造していることがあり ます。 ②しらす、海藻等の海 産物は、えび、かにが 混ざる漁法で採取して います。 ③かまぼこ等の原料に なる魚は、えび、かに を食べています。 ④給食の調理器具類や 揚げ油は、共用してい ます。 (アレルギー対応専用 調理室では専用器具を 使用します。)</p> </div>
15月	しろごはん ぎゅうにゅう	とりにくのからあげ にあえっこ めったじる	1ねんせい きゅうしよく かいし	ぎゅうにゅう・とり にく・あぶらあげ・ とうふ・ぶたにく・ みそ	こめ・でんぶん・な たねあぶら・あぶ ら・さとう・さつま いも・こんにやく	しょうが・にんにく・にん じん・ごぼう・だいこん・ ながねぎ・たまねぎ・こま つな	
16火	コーンライス ぎゅうにゅう	さけのハーブやき ジャーマンポテト トマトスープ		ぎゅうにゅう・さ け・ベーコン・いん げんまめ	こめ・なたねあぶ ら・オリーブゆ・ じゃがいも	たまねぎ・にんじん・とう もろこし・にんにく・キャ ベツ・マッシュルーム・ト マトかん・トマトピュ ーレ・しょうが	
17水	しろごはん ぎゅうにゅう	バラやき だいこんのナムル はるさめスープ	ちゅうか ドレッシング	ぎゅうにゅう・ぶた にく・とりにく	こめ・ごまあぶら・ はちみつ・いりご ま・でんぶん・はる さめ	たまねぎ・ピーマン・にん にく・しょうが・だい こん・にんじん・こまつな・ とうもろこし・キャベツ・ ながねぎ・チンゲンサイ・ きくらげ	
18木	しろごはん ぎゅうにゅう	かつおのごまがらめ にくじゃが こじる		ぎゅうにゅう・かつ お・ぶたにく・だい ず・みそ	こめ・でんぶん・あ ぶら・さとう・いり ごま・じゃがいも・ しらたき・こんにやく	しょうが・たまねぎ・にん じん・さやいんげん・こま つな・だいこん・ながねぎ	
19金	しろごはん ぎゅうにゅう	ビビンバ だいがくいも とうふスープ		ぶたにく・ぎゅう にゅう・とうふ・ ベーコン・わかめ	こめ・あぶら・いり ごま・さとう・ごま あぶら・さつま いも・なたねあぶら・ みずあめ・でんぶん	にんにく・しょうが・大豆 もやし・ほうれんそう・に んじん・ながねぎ・チンゲ ンサイ	
22月	しろごはん ぎゅうにゅう	なまあげのそぼろあんかけ ごもくまめ やさいのみそしる		ぎゅうにゅう・なま あげ・ぶたにく・だい ず・こんぶ・とり にく・みそ	こめ・さとう・でん ぶん・こんにやく	ながねぎ・しょうが・にん じん・ごぼう・ほしいた け・だいこん・こまつな	
23火	しろごはん ぎゅうにゅう	いかのたつたあげ はるさめのいためもの ちんげんさいのスープ		ぎゅうにゅう・い か・ぶたにく・ペ ーコン	こめ・でんぶん・な たねあぶら・はるさ め・オイスターソ ース・ごまあぶら・い りごま	しょうが・にんにく・にん じん・キャベツ・にら・き くらげ・チンゲンサイ・た まねぎ・えのきたけ	
24水	しろごはん ぎゅうにゅう	カレーライス さんしよくソテー ミックスフルーツ		とりにく・ぎゅう にゅう	こめ・じゃがいも・ こむぎこ・なたねあ ぶら	しょうが・にんにく・たま ねぎ・にんじん・りんご ピューレ・さやいんげん・ とうもろこし・みかんか ん・りんごかん	
25木	チーズパン ぎゅうにゅう	ポテトのキッシュ パンネのトマトに かぼちゃのポタージュ		ぎゅうにゅう・ハ ム・たまご・チ ーズ・なまクリーム・ ベーコン	チーズパン・じゃが いも・バター・マカ ロニ・オリーブゆ・ さとう・こむぎこ・ あぶら	たまねぎ・にんじん・マッ シュルーム・トマトかん・ にんにく・とうもろこし・ かぼちゃ	
26金	わかめごはん ぎゅうにゅう	きびなごのからあげ キャベツとぶたにくの みそいため のっぺいじる		わかめごはんのも と・ぎゅうにゅう・ きびなご・ぶたに く・みそ・とりに く・とうふ	こめ・いりごま・で んぶん・あぶら・さ とう・ごまあぶら・ さといも	しょうが・にんにく・キャ ベツ・にんじん・だい こん・こまつな・ながねぎ	
30火	たけのこごはん ぎゅうにゅう	さばのしおやき じゃがいものそぼろに かきたまじる		あぶらあげ・ぎゅう にゅう・さば・とり にく・たまご	こめ・さとう・なた ねあぶら・じゃがい も・でんぶん	にんじん・たけのこ・しょ うが・たまねぎ・グリン ピース・ながねぎ・ほしい たけ・ほうれんそう	
材料等の都合により献立を変更する場合があります。 油は、米ぬか油、ひまわり油、菜種油のいずれかを使用します。 予定以外の塩・しょうゆ・油・酒を使用することがあります。 献立に関するお問い合わせは TEL042-543-8666 昭島市立武蔵野小へどうぞお願いします。				今月の栄養価 (基準値)	エネルギー(kcal) 607 (650)	たんぱく質(g) 26.5 (21.1~32.5)	

お知らせ

～「食物アレルギー対応給食」及び「牛乳代金相当額の減額」について～

★食物アレルギー対応給食

食物アレルギーにより、学校給食が一部食べられない児童・生徒に対し、5品目を使用し
ない別献立による小・中学校共通の食物アレルギー対応給食を提供する制度です。

【対象とする原因食品】

- ①卵
- ②魚卵
- ③牛乳・乳製品（料理使用分）
- ④えび
- ⑤小麦

【申請方法】

「食物アレルギー対応給食実施要綱」に基づき申請していただきます。申請を希望される
方は栄養士、養護教諭又は担任教諭にご相談ください。



★牛乳代金相当額の減額

食物アレルギーなどにより、学校給食の牛乳が飲用できない児童・生徒の牛乳代
金相当額を減額する制度です。

【申請方法】

- ①担任教諭に申請することを申し出てください。
 - ②担任教諭から申請書をお渡しいたします。
 - ③申請書に必要事項を記入し、担任教諭に提出してください。
 - ④申請が承認されると、学校長より保護者宛にその旨が通知されます。
- ※一度申請すると進級しても継続されますので、毎年申請書を提出する必要はあ
りません。ただし、昭島市内の公立中学校へ進学する時は申請が必要です。
※牛乳飲用再開の場合は、担任教諭に申し出てください。担任教諭から再開に係
る届出書をお渡しいたします。
※令和6年度の給食費は、無償化となるため差し引きはありません。

問い合わせ先：武蔵野小学校・栄養士

昭島市の学校給食では、食品表示法でアレルゲンを含む食品に関する表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている食品の28品目の
うち、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、あわび、いくら、キウイフルーツ、牛肉、バナナ、まつたけは使用しません。また、種実類について
は、ごま・栗・カカオを使用しています。（食品表示基準の一部改訂により、令和5年3月9日から、くるみが特定原材料に追加されました。令和7年3
月31日まで経過措置期間です。）

上記以外のアレルギーがある方は、詳細な献立表をお渡ししますので栄養士等にご連絡ください。