



令和6年度 小学校

学校給食献立表

食物アレルギーの表示について

表示義務のある特定原材料8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ）を表示しています。
推奨20品目及び、その他のアレルギーについては別途加工食品の原材料配合割合一覧表でご確認ください。（原則としてそば・落花生は使用していません）

奈良市教育委員会 保健給食課 0742-34-4830

☆小学校はA班とB班に分け、ご飯・パンの組み合わせで市内同じ献立で、実施しています。班分けは下記の通りです。

A班	椿井・飛鳥・鼓阪・佐保・大宮・都跡・平城・鶴舞・登美ヶ丘 青和・東登美ヶ丘・二名・西大寺北・平城西・大安寺西 ならやま・朱雀・鼓阪北・佐保台・佐保川・左京
B班	済美・大安寺・東市・辰市・明治・帯解・伏見・富雄南 富雄北・田原・柳生・興東・あやめ池・鳥見・六条 富雄第三・三碓・済美南・伏見南・月ヶ瀬・都祁

日	献立名	食 品 名	1人分 (g)	特定 原材料 8品目	日	献立名	食 品 名	1人分 (g)	特定 原材料 8品目	日	献立名	食 品 名	1人分 (g)	特定 原材料 8品目					
A 1日(金)	ごはん ぎゅうにゅう コーンしゅうまい とうふチャンプルー ごもくスープ ラ・フランスゼリー	こめ (奈良市産)	80	乳 小麦	B 1日(金)	パン ぎゅうにゅう コーンしゅうまい とうふチャンプルー ごもくスープ ラ・フランスゼリー	パン	1こ	小麦・乳 乳 小麦	A 5日(火)	パン ぎゅうにゅう とりにくのカレーに キャベツのソテー コンソメスープ チョコクリーム	パン	1こ	小麦・乳 乳	B 6日(水)	ごはん ぎゅうにゅう コーンしゅうまい とりにく サラダあぶら たまねぎ さけ おろしにんにく こいくちしょうゆ みりん さとう カレーこ トマトピューレ とうにゅう かたくりこ みず キャベツ にんじん サラダあぶら コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん コンソメ うすくちしょうゆ こしょう みず チョコクリーム (15g)	ぎゅうにゅう	1ぼん	小麦 小麦

[illegible]

注) 栄養基準値は月平均で計算しています。 ※示した値内に納めることが望ましい範囲。

☆ 奈良市では給食で使用する主な食材の産地を掲載しています。詳しくは保健給食課のホームページをご覧ください。

☆ 都合により献立が一部変更になる場合があります。アレルギーに関する変更は、学校を通じて対象児童・生徒の保護者にお知らせします。

低学年用ご飯・わかめご飯…154g 中学年用ご飯・わかめご飯…176g 高学年用ご飯・わかめご飯…198g 低学年用減量ご飯…132g
中学年用減量ご飯…154g 高学年用減量ご飯…176g 低学年用パン・米粉パン・パイパン…81g 高学年用パン・米粉パン・パイパン…95g 小さいパン…66g 牛乳…200cc



日本の郷土料理について知ろう

今月は『大阪府』

きつねうどん

A班 20日

B班 19日

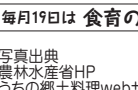
昆布や小麦粉、塩など、様々な食材が集まり、天下の台所と呼ばれた大阪府では、だしの味にこだわったうどんが作られていました。きつねうどんは大阪府が発祥で、客が添え物として出された油揚げをうどんにのせて食べたことが始まりと言われています。

白菜と粉豆腐の煮物

写真出典
農林水産省HP
うちの郷土料理Webサイト



毎月19日は「食育の日」

給食室探検!

スパテラ



しゃくし
杓子



～器具紹介～

食材を炒めたり
混ぜたりする時
に使います。



配缶時に使います。
ひとすくい0.5L
配缶できるものや
2L配缶できるもの
など、いろいろ
な大きさの杓子
があります。