



4月学校給食献立表



日	献立	おもにエネルギーのもとになる食品 【黄色のたべもの】	おもに体をつくるもとになる食品 【赤色のたべもの】	おもに体の調子を整えるもとになる食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他
9日 (金)	イタリアンスパゲッティ キャベツと コーンのサラダ	小型コッペパン 油 ノンエッグマヨネーズ	牛乳 ハム	玉ねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム キャベツ コーン にんじん	ケチャップ ソース コンソメ 塩 コショウ 塩
12日 (月)	かやくご飯 豚汁 ミニゼリー	精白米	牛乳 鶏肉 うすあげ 豚肉 平天 みそ うすあげ	にんじん たけのこ こんにゃく 大根 玉ねぎ 青ねぎ にんじん こんにゃく えのきたけ ミニゼリー（みかん・りんご）	出し昆布 削り節 酒 こいししょうゆ 削り節
13日 (火)	鶏肉のから揚げ チンゲン菜のスープ	コッペパン 揚げ油 片栗粉 片栗粉	牛乳 鶏肉	土しょうが チンゲン菜 玉ねぎ 緑豆もやし しめじ にんじん 白ねぎ 土しょうが	こいししょうゆ うすししょうゆ 酒 鶏がら うすししょうゆ 塩 コショウ 中華スープ
14日 (水)	カレーライス 福神漬け フルーツコンポート	精白米 じゃがいも 油 さとう	牛乳 豚肉	玉ねぎ にんじん 福神漬け 黄桃缶 アロエ缶 パイン缶	カレールウ 塩 コショウ ソース ガーリックパウダー
15日 (木)	ベーコンポテト キャベツと ウインナーのスープ煮	コッペパン じゃがいも 油 手亡豆	牛乳 ベーコン チキンウインナー	玉ねぎ キャベツ 玉ねぎ にんじん コーン	塩 コショウ ローリエ うすししょうゆ 塩 コンソメ コショウ 鶏がら
16日 (金)	いわしのかば焼き風 ごま風味みそ汁	精白米 片栗粉 揚げ油 さとう ねりごま	牛乳 いわし 豆腐 うすあげ わかめ みそ	大根 えのきたけ みつば	こいししょうゆ みりん 酒 削り節
19日 (月)	鶏そぼろご飯 豆乳みそ汁	精白米 さとう 油	牛乳 鶏ひき肉 うすあげ 豆乳 みそ	土しょうが グリンピース 白菜 大根 にんじん 青ねぎ	こいししょうゆ みりん 塩 削り節
20日 (火)	クリームシチュー 大根サラダ アーモンド	コッペパン じゃがいも 油 小麦粉 バター 白花豆&いんげん豆ペースト 和風ドレッシング アーモンド	牛乳 ベーコン 鶏肉 牛乳 生クリーム 茎わかめ	玉ねぎ にんじん コーン グリンピース しめじ 大根 にんじん	鶏がら コンソメ 塩 コショウ
21日 (水)	ピラフ キャベツスープ オレンジポンチ	精白米 大麦 バター 油 油	牛乳 ベーコン エビ 豚肉	玉ねぎ にんじん グリンピース キャベツ 玉ねぎ にんじん パセリ みかん缶 パイン缶 アロエ缶 オレンジジュース	コンソメ 塩 コショウ 白ワイン コンソメ うすししょうゆ 塩 コショウ 鶏がら
22日 (木)	鶏肉と大豆のカレー炒め コーンスープ	コッペパン じゃがいも さとう 油 油	牛乳 鶏肉 大豆 ベーコン 卵	さやいんげん 玉ねぎ にんじん コーン パセリ クリームコーン	カレー粉 酒 こいししょうゆ 塩 みりん コショウ コンソメ うすししょうゆ 塩 コショウ 鶏がら ローリエ
26日 (月)	ミートボールの ケチャップ煮 パンプキンスープ	コッペパン 油 さとう 油 片栗粉	牛乳 ミートボール ベーコン 牛乳 生クリーム	玉ねぎ しめじ かぼちゃ パンプキンペースト 玉ねぎ パセリ	ケチャップ ソース コンソメ 塩 コショウ 鶏がら コンソメ ローリエ
27日 (火)	ひじきご飯 みそ汁 もやしとにらの炒めもの	精白米 油 さとう 油	牛乳 鶏肉 ひじき うすあげ 豆腐 わかめ うすあげ みそ ベーコン	にんじん グリンピース 玉ねぎ 青ねぎ 緑豆もやし にら えのきたけ	塩 うすししょうゆ 酒 削り節 出し昆布 こいししょうゆ 塩 コショウ
28日 (水)	八宝菜 はたはたのから揚げ	うすまきパン 油 ごま油 片栗粉 揚げ油	牛乳 豚肉 イカ うすら卵 はたはた（片栗粉付き）	たけのこ にんじん 白菜 玉ねぎ 緑豆もやし 干しいたけ 土しょうが	酒 鶏がら 塩 コショウ 中華スープ うすししょうゆ
30日 (金)	ピビンバ わかめスープ	精白米 白ごま 油 さとう ごま油 ごま油	牛乳 牛肉 豚肉 わかめ	ぜんまい水煮 大豆もやし 青ねぎ にんじん 小松菜 キャベツ にんじん 青ねぎ えのきたけ	こいししょうゆ 塩 ラー油 鶏がら 中華スープ コショウ うすししょうゆ 塩

今月の栄養価

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (食塩相当 量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ g RAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
今月平均	645	24.7	21.7	2.1	318	80	2.0	207	0.52	0.59	21	4.0
文科省基準	650	21~33	14~22	2.0未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上

お知らせ

これまでは、食育や食品ロスの観点から、食べきれなかったパンについては高温調理されていることもあり、持ち帰り可能としてきました。

ですが、「学校給食衛生管理基準」では、「パン等の持ち帰りは衛生上の見地から禁止することが望ましい」「残品は全てその日のうちに処分する」とされている旨、教育委員会事務局より指導がありました。

市内でも持ち帰りを禁止している学校が多く、本校もそれに合わせ、4月から「パンの持ち帰り」は禁止することとなりました。

1年生の保護者の方には、せっかくパン袋を用意していただきましたが、どうかご容赦ください。