



4月 献立表

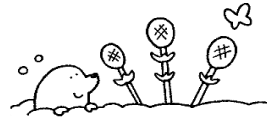


給食回数15回

佐野市立南部学校給食センター

日	曜	献立名	主な材料			小学校				
			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる	エネルギーのもとになる	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	
			あか	みどり	きいろ	650	26.0	18.0		
10	月	ごはん ソースカツ 小松菜のおひたし けんちん汁	豚肉 とり肉 豆腐	牛乳	こまつな にんじん	もやし だいこん ごぼう ねぎ	ごはん パン粉 油 さとう さといも	630	22.7	18.1
11	火	ごはん とり肉の照焼き ひじきの五目豆 じゃがいものみそ汁 ◎お祝いいちごゼリー	とり肉 豚肉 大豆 ちくわ 油揚げ ◎豆腐	牛乳 ひじき わかめ	にんじん	たまねぎ ねぎ ◎いちご果汁	ごはん 油 さとう じゃがいも	652	27.6	19.5
12	水	ミルクロールパン 白身魚のレモンソースかけ ミートボールスープ マスカットゼリーよせ	ホキ とり肉 豚肉	牛乳	にんじん こまつな	レモン果汁 たまねぎ キャベツ マスカット果汁 みかん缶 パイン缶	パン でん粉 さとう	689	28.4	23.1
13	木	ごはん セルフピビンパの具 わかめと豆腐のスープ オレンジ	豚肉 豆腐	牛乳 わかめ	ほうれんそう にんじん	だいずもやし たまねぎ オレンジ	ごはん 油 ごま	605	23.2	17.0
14	金	ミニココア米粉パン 塩ラーメン ポークしゅうまい (小1個/中2個) ココロこきゅうり	豚肉 なると	牛乳	にんじん	もやし キャベツ ねぎ とうもろこし たまねぎ きゅうり	パン ちゃんぽんめん でん粉 小麦粉	621	26.7	22.2
17	月	◆日本味めぐり～福井県～◆ ごはん さばの文化干し焼き ほうれん草の梅かつおあえ ほっかけ汁	さば 油揚げ かまぼこ	牛乳 かつお節	ほうれんそう にんじん	もやし うめ ごぼう ねぎ	ごはん	633	23.1	22.5
18	火	ごはん ポークカレー 和風ツナサラダ (小)お祝いいちごゼリー (中)アゼロラゼリー	豚肉 ツナ (小)豆腐	牛乳	にんじん	たまねぎ キャベツ きゅうり (小)いちご果汁 (中)アゼロラ果汁	ごはん 油 じゃがいも ドレッシング ごま	687	19.5	20.8
19	水	バーガーパン 照焼きハンバーグ イタリアンサラダ コーンポタージュ	豚肉 とり肉 ハム	牛乳 生クリーム	にんじん	たまねぎ きゅうり キャベツ とうもろこし	パン さとう でん粉	691	27.3	25.7
20	木	ごはん 豚肉のしょうが炒め 小松菜のいそかあえ 大根と豆腐のみそ汁	豚肉 豆腐	牛乳 のり わかめ	こまつな にんじん	たまねぎ もやし だいこん ねぎ	ごはん 油 さとう	628	28.0	19.4
21	金	ミニバターロールパン ペンネナポリタン ブロッコリーサラダ 県産ヨーグルト	豚肉 ウィンナー ハム	牛乳 ヨーグルト	にんじん ブロッコリー	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース カリフラワー とうもろこし	パン マカロニ 油 ドレッシング ごま	634	23.9	25.4
24	月	ごはん 肉じゃが ほうれん草のごまあえ 若竹汁 さくらゼリー (さくらんぼとレモンのゼリー)	豚肉 かまぼこ	牛乳 わかめ	にんじん ほうれんそう	たまねぎ グリンピース もやし だけのこ えのきたけ レモン果汁 さくらんぼ果汁	ごはん 油 じゃがいも ごま さとう	615	20.5	13.6
25	火	ごはん モロのケチャップあえ 五目きんぴら キャベツのみそ汁	モロ 豚肉 さつま揚げ 油揚げ	牛乳	にんじん	ごぼう キャベツ たまねぎ	ごはん 油 でん粉 さとう	623	25.7	15.7
26	水	パンフキンロールパン 春野菜シチュー いかなゲット (小1個/中2個) カラフルボンチ	とり肉 いか タチウオ	牛乳	かほちゃ にんじん	たまねぎ アスパラガス キャベツ とうもろこし りんご果汁 いちご果汁 みかん缶 パイン缶	パン じゃがいも 油	650	23.8	18.0
27	木	もち麦ごはん マーボー豆腐 春巻き にらのナムル	豆腐 豚肉 ハム	牛乳	にんじん にら	ねぎ たまねぎ キャベツ しいたけ だいずもやし	ごはん 大麥 油 さとう でん粉 ごま油 小麦粉 米粉 はるさめ	727	26.3	27.2
28	金	黒ロールパン ミートボール (2個) ハムのマリネ チキンワンタンスープ ◎型抜きチーズ	とり肉 ハム	牛乳 ◎チーズ	にんじん こまつな	たまねぎ えだまめ くわい ねぎ キャベツ きゅうり もやし	パン ワンタン ごま ドレッシング	686	26.2	23.1

※献立は都合により変更になることがあります。
 ※3月の給食で使用した以下の食材の放射性物質検査を実施しましたが、いずれも検出されませんでした。【たまねぎ、豚ひき肉、冷凍全卵、ねぎ、冷凍とうもろこし、水煮大豆、にんじん、キャベツ、こんにやく、だいこん、冷凍小松菜、冷凍ほうれん草、じゃがいも、豚肉、かき菜、きゅうり、もやし、はくさい、冷凍豆腐】
 ※保護者の皆様にご負担いただいている給食費は、すべて食材の購入にあてられています。未納とならないようご協力お願いいたします。
 ※食べ物と誤飲しないように、ご家庭でもよく噛んで食べることを指導ください。また、給食で使用している魚は大きな骨は取り除いていますが、小骨が残っていることもあります。魚を食べる際には、気をつけて食べるようあわせてご指導ください。



今月の『日本味めぐり』は
4月17日(月)福井県です。



ご入学・ご進級
おめでとうございます

給食センター職員一同、みなさんが心待ちにしてくれるようなおいしく、安心安全な給食を届けたいと思っています。
 本年度も、ご理解とご協力をお願いいたします。

献立表確認のお願い

給食で初めて食べる
食材はありますか？

食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上になると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめします。



●食物アレルギー 対応献立表について

給食センターでは、食物アレルギー表示対象特定原材料28品目が詳細にわかる献立表を作成しておりますので、詳しい資料が必要な方は各学校にお申し出ください。