令和5年 4月分 中学校給食献立予定表





一宮市教育委員会学校給食課 -宮市立〇〇中学校

			主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品			1	
	曜	献立名	1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン・食物繊維)	5群(炭水化物)	6群 (脂質)		エネル	たんぱ く質 ^(g)
]	OŒ.		魚・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	卵 乳 表 び に ば _生	ギー (kcal)	
		ご飯					*				3 28.9
		牛乳		牛乳					乳	838	
11	火	鶏肉の竜田揚げ・2個	鶏肉			しょうが・にんにく	でん粉	油			
		なばなのおかか和え	かつお削り節		なばな	もやし	砂糖			か	脱い泣
		紅白すまし汁	かまぼこ		にんじん・みつば	はくさい・えのきたけ	もち			HI.	
		麦ご飯					米•大麦				23.1
		ビーフカレー	牛肉		にんじん	たまねぎ・グリンピース しょうが・にんにく	じゃがいも カレールウ	油	小麦		
12	水	牛乳		牛乳					乳	877	
		アスパラガスのツナサラダ	ツナ		アスパラガス	キャベツ・とうもろこし		ドレッシング			
		お祝いいちごクレープ	豆乳			いちご	砂糖•米粉				
		ご飯					*				29.4
		牛乳		牛乳					乳	「まこ やさし	
13	木	白身魚のごまがらめ	ホキ				でん粉・砂糖	ごま・油			
		うの花のいり煮	おから・油揚げ		にんじん・ほうれんそう	干ししいたけ	砂糖	油			(11)
		わかめのみそ汁	豚肉・みそ	わかめ		だいこん・しめじ・ねぎ	さといも				拉
		クロワッサン					クロワッサン		小麦•乳		- 20.4
14		牛乳		牛乳					乳	774	
14	ΣIZ	ペンネのトマトソース	ウインナー		トマト・にんじん ピーマン	たまねぎ・マッシュルーム にんにく	ペンネ	油	小麦	7/4	
		フルーツカクテル				パイナップル・もも ナタデココ	カクテルゼリー				
		ご飯					*) 33.3
		牛乳		牛乳					乳		
17	П	いかのいそべ揚げ	いか	青のり		しょうが	でん粉	油		810	
1 7		即席漬			みずな	キャベツ・たくあん				810	
		ちゃんこ汁	鶏団子・生揚げ		にんじん	はくさい・えのきたけ ねぎ・しょうが・しらたき					
		※ふりかけ									
		中華めん					中華めん		小麦		3 27.7
		しょうゆラーメン(汁)	豚肉		にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ・もやし・ねぎ にんにく					
18	火	牛乳		牛乳					乳	763	
		揚げぎょうざ・3個	鶏肉			キャベツ・たまねぎ にんにく・しょうが	小麦粉・でん粉	ごま油・油 ラード	小麦		
		切り干しナムル	ハム			切り干しだいこん きゅうり	砂糖	ごま油			
		ご飯					*				27.4
		牛乳		牛乳					乳	770	
19		厚焼き卵	90				砂糖	油	gp		
13		赤じそ和え			赤じそ	もやし・だいこん					
		新じゃがいものうま煮	鶏肉・はんぺん		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・こんにゃく	じゃがいも・砂糖	油		はしつ	ンもり ブカルト
	"	味付けのり		のり						S	В

◆お知らせ◆

- ① 一宮市の給食では「そば・落花生」は、使用していません。
- ② 11日、13日、17日、21日、24日、26日、28日のおかずの原材料には 「乳・卵・小麦・えび・かに」を含んでいません。

ただし、調味料に含まれる場合があります。

- ③ 献立予定表には、主な材料のみ記載しています。 食物アレルギー情報の詳細については、栄養教諭・栄養士にお問い合わせください。
- ④今年度より、献立表を教材として活用できるよう、献立名の記載の順番を変更し、 主食・牛乳・主菜・副菜・汁物・その他の順にしています。
- ※ 都合により献立が変更になる場合があります。
- ※ 17日(月)のふりかけは、1~6群に分類していません。

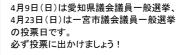
★給食レシピ紹介★

一宮市では、学校給食課の ウェブページに「好評献立」を 掲載しています。

給食の味を家庭でも再現でき るように、分量や作り方が分か るようになっています。



QRコードを 読み取り



一宮市明るい選挙推進協議会







令和5年 4月分 中学校給食献立予定表











一宮市立〇〇中学校

		Ĭ			No. de ambie de la companya de la co	E :			T	1
		主に体の組織を作る食品 1群(たんぱく質) 2群(カルシウム)		主に体の機能を調節する食品 3群(カロテン) 4群(ビタミン・食物繊維)		主に体の熱源となる食品 5群(炭水化物) 6群(脂質)		アレルギー義務表示	エネル	たんぱ
曜	献立名	魚・肉・卵大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜果物・きのこ	米・パン・めんいも・砂糖	油脂種実	卵 乳 小 え か そ ^液 麦 び に ば _生	ギー	たんぱ く質 (g)
	ご飯					米				4 33.2
	牛乳		牛乳					乳	1	
木	マーボードウフ	豚肉・とうふ・みそ		にんじん・にら	たまねぎ・ねぎ・たけのこ にんにく・しょうが	砂糖・でん粉	油		834	
	バンサンスー	ハム			きゅうり・とうもろこし	はるさめ・砂糖	ごま油			
	ヨーグルト		ヨーグルト					乳		
	ご飯					*				
	牛乳		牛乳					乳		27.3
1 金	ハンバーグのおろしだれ	鶏肉・豚肉			たまねぎ・だいこん	でん粉・砂糖	油・ラード		739	
	骨太和え		ちりめんじゃこ	こまつな	キャベツ	砂糖				
	けんちん汁	生揚げ		にんじん	ごぼう・干ししいたけ こんにゃく・ねぎ	さといも				
	麦ご飯					米・大麦				
	ビビンバの具(肉)	豚肉・みそ		にんじん	たけのこ・しょうが	砂糖	油			28.1
4月	(野菜)			ほうれんそう	もやし	砂糖	ごま油		760	
	牛乳		牛乳					乳		
	トックスープ	鶏肉		チンゲンサイ	たまねぎ・キャベツ とうもろこし	トック				
	オレンジ				オレンジ					
	ご飯					米			745	
	牛乳		牛乳					乳		29.6 0を 2う日
5 火	めばるのあんかけ	めばる		みつば		でん粉・砂糖	油			
	若竹煮	生揚げ	わかめ		たけのこ	砂糖				
	新たまねぎのかきたま汁	90		にんじん・ほうれんそう	たまねぎ・えのきたけ	でん粉		9 0		
	金魚飯	油揚げ	ちりめんじゃこ	にんじん・さやえんどう	干ししいたけ	米•砂糖				29.2
	牛乳		牛乳					乳		
6 水	ごぼうつくね・3個	鶏肉			たまねぎ・ごぼう しょうが	でん粉・砂糖	油・ラード		749	
	花野菜和え			ブロッコリー	カリフラワー	砂糖				
	豚汁	豚肉・みそ		かぼちゃ	だいこん・しめじ・ねぎ こんにゃく					
	クロスロールパン					クロスロールパン		小麦•乳		29.5
	牛乳		牛乳					乳	905	
7 木	チキンナゲット・3個	鶏肉			にんにく	パン粉・小麦粉	油・ラード	小麦		
	春キャベツのサラダ			赤パプリカ	キャベツ・とうもろこし		ドレッシング			
	クリームシチュー	ベーコン	牛乳 スキムミルク	にんじん・ブロッコリー	たまねぎ	じゃがいも 米粉ホワイトルウ		乳		
	ご飯					*				29.5
	牛乳		牛乳					乳	801	
8 金	さばのみそだれ	さば・みそ				でん粉・砂糖	油			
	ひじきのいため煮	鶏肉	ひじき	にんじん・さやいんげん		砂糖	油		だ味	
	ゆばのすまし汁	ゆば・とうふ	•	みつば	はくさい・だいこん 干ししいたけ					

~ 学校給食献立の工夫 ~

給食では、様々な食材や料理にふれることができるよう、和食・洋食・中華を バランスよく実施しています。味付けや食材の組み合わせを工夫して、その食材 が苦手な人も食べやすくしています。

また、みなさんが、給食を通して食について学ぶことができるよう「まごわや さしい」献立、正しいはしづかいの日、旬を味わう日、だしを味わう日の4つの ねらいのある献立を毎月実施しています。

☆応募献立⇔ 26日(水) 金魚飯 🛰 🥖



岐阜県各務原市に伝わる郷土料理をもとに、尾西第二 中学校の生徒が考えてくれた献立です。ご飯に混ぜ込ま れたオレンジ色のにんじんが、金魚のように見えること からこの名前がつきました。子どもから大人まで、多く の人に親しまれている料理だそうです。にんじんが苦手 な人でも食べやすい味付けを考えてくれました。